

475



475.

COLLEZIONE PISTOIESE
ROSSI-CASSIGOLI

1084

BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE
DI FIRENZE

COLLEZIONE PISTOIESE

RACCOLTA DAL

CAV. FILIPPO ROSSI-CASSIGOLI

nato a Pistola il 23 Agosto 1835
morto a Pistola il 18 Maggio 1890

**Pergamene - Autografi - Manoscritti - Libri a stampa
- Opuscoli - Incisioni - Disegni - Opere musicali - Facsimile
d'iscrizioni - Editti - Manifesti - Proclami - Avvisi
e Periodici.**

21 Dicembre 1891



**L' AGRICOLTURA
DI COSIMO TRINCI
PISTOJESE.**

L' AGRICOLTORE SPERIMENTATO,

CHE INSEGNA CIOCCHE' DEVE
FARSI MESE PER MESE
DI PIU' IMPORTANTE
NELLA CAMPAGNA,

Di coltivare, e condurre fino alla perfezio-
ne le piante più necessarie, e utili al Ge-
nere Umano.

Di preparare, arare e seminare le Terre.

Di stagionare e conservare le Ulive e l'Olio.

Di piantare e coltivare le Viti.

Di conoscere le Uve, e di fare i Vini all'
uso di Francia, e di Toscana &c.

O P E R A

RACCOLTA DA VARI
ECCELLENTI AUTORI

PRIMA EDIZIONE.



IN LUCCA)(MDCCLIX.)

Per Filippo Maria Benedini.
CON LIC. DE' SUPER.

BENIGNO LETTORE:

L' *Agricoltura, che dovea essere, più che occupazione, divertimento dell' Uomo nello stato dell' innocenza, fu della disubbidienza del primo nostro Padre la pena. Questa pena però si è studiata mai sempre di rendersela non solo meno gravosa, ma deliziosa eziandio tutta unitamente la posterità dell' infelice Progenitore. Quindi e che in tutte l' età le persone non solo d' oscuro sangue nate, e in mezzo agli stenti della Campagna nudrite, la praticarono; ma le nobili ancora, e fra gli agj allevate delle Città; e quelli fino d' impiegare nella medesima l' opra loro non sdegnaranno, che l' antichità per le altre molte gloriose gesta, stimol*

✠ 3 doversi

doverfi nel più alto, e ragguardevole grado, e degli Eroi, e delli Dei collocare. Quello poi, che più dee risvegliare la maraviglia per l' Agricoltura, e la stima, si è che non solo dall' aratro a maneggiare il baston del comando ne' Campi di Marte, passavano sovente gli Antichi Romani Imperadori: ma da' Campi di Marte per lo contrario, gli Allori mietuti, e le Palme, portavansi a rendere il suo'lo col sudore delle tempia coronate fecondo. Che però saviamente Cicerone fu di parere, che siccome l' arte di coltivare le Campagne utilità grandissima arreca alle Repubbliche, reputare altresì degna si dehba d' un ottimo Cittadino, d' un Uomo libero. Io pertanto, che fino da' teneri anni da certo natural genio sospinto a contemplare in mezzo all' amenità della Campagna, di ricche piante adorna, le belle opere della natura, nella diligente ricerca, ed esatta delle medesime, ho impiegato mai sempre mio studio; dalla

la stessa Campagna ; che a beneficio altrui arricchisce il suo seno , e feconda , ho imparato , come io non dovea nascondere , e quasi tener per sempre sepolto quanto si era da me osservato finora , (infra l' altre cose in molti nuovi Giardini , e Coltivazioni , fatto in diversi luoghi della Toscana , particolarmente nello Stato della Serenissima Repubblica di Lucca , dove da molti anni in quà ho avuto ed ho l' onore d' assistere a numerose , e vaste Coltivazioni di Ulivi , Viti , Gelsi , ed altre piante , nelle belle , e ricche tenute di Beni dell' Illustrissimo Sig. Alessandro Bonvisi , sopra d' ogni altra cosa molto abbondanti d' annue rendite di seta , che è quanto dire di foglia di Gelso , di Grani perfettissimi , Vini generosi e stimabili , e Oli soprafini , e squisiti) , e che data alla luce , e fatto a tutti comune , poteva loro essere di giovamento . In questo Trattato adunque brevissimo , sebbene in fatti la materia dell' Agricoltura

sia vastissima e varia , io toccherò solamente in primo luogo alcuna cosa , onde s' impari a conoscere la natura del suolo , e di quelle Piante , che sono la più spessa occupazione dell' Agricoltura e dalle quali il maggiore e più necessario frutto ricavasi ; onde e si mantengono e si arricchiscono le famiglie . In secondo luogo io mostrerò la maniera , che si deve tenere nel piantarle , e nell' allevarle . In terzo luogo poi accennerò il modo di regolarle , di conservarle , e di renderle maggiormente feconde col taglio : avendomi la pratica di molti anni alcune cose importantissime scoperto , che dalle sole prudenti osservazioni del rinomato Monsiù della Quintiniè . nel suo celebre , e gran trattato del Taglio degli Alberi bassi , e fruttiferi , io non avrei già inteso mai bastantemente . Gradisci in tanto , amico e benigno Lettore , questa mia fatica qualunque ella sia ; e se ti comparisce povera , e nuda di erudizione , compatisci la mia professione , che non

ammette esercizio di lettere. Accetta soltanto il buon desiderio, che ho avuto di giovare non solo alla mia ragguardevole, e nobilissima Patria, ma alle persone di Villa, e a tutti coloro, a' quali Tempus in agrorum cultu consumere dulce est, per li quali più, che per li dotti, ho rozzamente questo mio Libro formato; e vivi felice.

IN.

I N D I C E

DE CAPITOLI.

D *Isorso in generale sopra l' Agricol-
tuga .* pag. i.

*Massime generali molto importanti , utili
e necessarie , da praticarsi nella buona
Agricoltura .* pag. i.

TRATTATO DELLE VITI.

C A P. I.

*Della qualità del Terreno , e del sito per
le Viti .* 3.

C A P. II.

Del modo di far le fosse per le Viti . 9.

C A P. III.

*Del modo di scegliere , e conservare i Ma-
gliuoli .* 13.

C A P. IV.

*Del modo e del tempo di piantare le Viti , e
seno Magliuoli .* 19.

C A P. V.

Del modo d' allevare , e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati . 27.

C A P. VI.

Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo e terzo anno dopo piantati . 33.

C A P. VII.

Del tempo e del modo di potare , palare , e legare le Viti . 39.

C A P. VIII.

Del tempo e del modo di zappare , sbastardare , e scacobiare le Viti . 48.

C A P. IX.

Del modo e del tempo d' allevare , potare , legare , piegare le Viti sopra le bronche . 51.

C A P. X.

Del tempo e del modo di fare le propagini , e sieno sottomesse di Viti . 62.

C A P. XI.

Del tempo e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni , e del modo di potare , e legarvi sopra le viti . 64.

TRAT.

TRATTATO DELLE UVE, E DE' VINI.

C A P. I.

Delle qualità di alcune Uve scelte per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi . pag. 73.

C A P. II.

Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità. 76.

C A P. III.

Dell' Uva Canajola rossa, e sue qualità . 77.

C A P. IV.

Dell' Uva colore Canajolo, e sue qualità . 78.

C A P. V.

Dell' Uva rossa, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità. 79.

C A P. VI.

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità. 80.

C A P. VII.

Dell' Uva Dolcipappola, e sue qualità . 81.

C A P. VIII.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità. 82.

CAP.

C A P. IX.

Dell' Uva Lanza, e sue qualità. 84.

C A P. X.

Dell' Uva Liatico, e sue qualità. 85.

C A P. XI.

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità. 86.

C A P. XII.

Dell' Uva Mammola tonda, e sue qualità. 87.

C A P. XIII.

Dell' Uva Moscadella rossa, e sue qualità. 88.

C A P. XIV.

Dell' Uva Moscadella bianca, e sue qualità. 89.

C A P. XV.

Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità. 91.

C A P. XVI.

Dell' Uva S. Maria, e sue qualità. 92.

C A P. XVII.

Dell' Uva Malaga rossa, e sue qualità. 93.
CAP.

C A P. XVIII.

Dell' Uva Malaga bianca, e sue qualità. 95.

C A P. XIX.

Dell' Uva Navarrino, e sia Navarra, e sue qualità. 96.

C A P. XX.

Dell' Uva Occhio di Pernice rossa, e sue qualità. 97.

C A P. XXI.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e sue qualità. 98.

C A P. XXII.

Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità: 99.

C A P. XXIII.

Dell' Uva Raveroſto dolce, e sue qualità. 101.

C A P. XXIV.

Dell' Uva rossa, chiamata Raffaone, e sue qualità. 103.

C A P. XXV.

Dell' Uva Raffaoncello rossa, e sue qualità. 104.

CAP.

C A P. XXVI.

Dell' Uva bianca , chiamata Tribbiano Fiorentino , e sue qualità . 105.

C A P. XXVII.

Dell' Uva bianca , chiamata Tribbiano di Spagna , o sia Uva Greca , e sue qualità . 107.

C A P. XXVIII.

Dell' Uva rossa , chiamata Vajano , e sue qualità . 108.

C A P. XXIX.

Dell' Uva Verdea bianca , o sia Bergo , e sue qualità . 109.

C A P. XXX.

Dell' Uva Volpola bianca , o , come altri dicono , Cimiciattala , e sue qualità . 110.

C A P. XXXI.

Dell' Uva rossa , chiamata S. Zoveto , e sue qualità . 111.

C A P. XXXII.

Dell' Uva Tedesca rossa , o , come altri dicono , Zeppolino imperiale , e sue qualità . 113.

CAP.

C A P. XXXIII.

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da sce-
gliersi , e unirsi insieme per fare varie
sorte di vini .* 115.

TRATTATO DE' GELSI .

C A P. I.

*Del modo di far Vivaj di Gelsini di seme ,
che si chiamano Barbate .* 140.

C A P. II.

*Del modo di far Vivaj di Gelsini di seme ,
che si cava dalle more de' Gelsi .* 141.

C A P. III.

*Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo
i Gelsini , e del modo e tempo d' inne-
starli .* 144.

C A P. IV.

*Del sito , modo , e tempo di piantare nella
Coltivazione i Gelsi innestati , cavati dal
Vivajo .* 151.

C A P. V.

*Del modo di allevare , potare , e pulire i
Gelsi , fino che non avranno almeno quat-
tordici , o quindici anni .* 158.
CAP.

C A P. VI.

Del modo di potare i Gelli, passata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, fino che durano. 161.

TRATTATO DEGLI ULIVI.

C A P. I.

Del modo e tempo di far vivaj, o conservatoj di Ulivi; e prima di quelli di Uovoli, o Puppole. 164.

C A P. II.

Del modo e tempo di far vivaj, o sieno conservatoj di rami di Ulivo. 170.

C A P. III.

Del modo e tempo di fare i vivaj, o sieno Conservatori di Ulivastrelli savatic, che nascono dal seme. 177.

C A P. IV.

Del modo e delle regole più sicure per mettere all'ordine il terreno per la coltivazione degli Ulivi. 192.

C A P. V.

Del modo e tempo di svellere gli Ulivi dal vivajo, e piantarli nelle coltivazioni. 200.



C A P.

C A P. VI.

Del modo e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che si staccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi grossi. 205.

C A P. VII.

Del modo di coltivare e allevare gli Ulivi, il primo anno dopo piantati. 215.

C A P. VIII.

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, finchè non faranno d'età di quattro, o cinque anni. 222.

C A P. IX.

Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l'età di quattro o cinque anni, fino che durano. 226.

C A P. X.

Del modo di tagliare gli Ulivi, se mai per il gran freddo seccassero : con la Storia di alcune straordinarie seccagioni di Ulivi, accadute in Toscana. 231.

C A P. XI.

Del tempo di raccogliere l'Ulive, e del modo di ben conservarle e stagionarle. 241.

CAP.

C A P. XII.

Del modo di conservare l' Olio , acciò non prenda di rancido , nè di altri cattivi odori , o sapori ; e del modo e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto . 245.

**TRATTATO DELLE PIANTE
DE' FICHI.**

C A P. I.

Della qualità della Terra , e del Clima per li Fichi . 252.

C A P. II.

Della qualità delle piante de' Fichi , e del tempo e modo di piantarli . 253.

C A P. III.

Del modo di coltivare i Fichi nella prima stagione dopo piantati . 256.

C A P. IV.

Del modo di coltivare i Fichi , e dello stradamen o da comirciarfili a dare per mezzo del taglio . 261.

TRATTATO DELLE PERA.

CAP. I.

Del modo più difficile di far la provvisione di semi di Pera, ed altri Frutti. 265.

CAP. II.

Del tempo e modo di seminare i semi delle Pera nel primo vivaio. 267.

CAP. III.

Del modo d' allevare, e coltivare il primo e secondo anno le piante nate dal predetto seme. 269.

CAP. IV.

Del modo, del tempo, e della necessità di fare i Vivai per trapiantarvi i Peri venuti in due Anni dal seme. 271.

CAP. V.

Del modo di coltivare, e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivaio. 274.

CAP. VI.

Del tempo, e del modo di sbarbar le piante de' Peri dopo innestate, e piantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni. 280.

CAP.

C A P. VII.

Del tempo e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d' età di quattro, o cinque anni.

284.

C A P. VIII.

Del tempo e del modo di coltivare le piante de' Peri passati che siano quattro o cinque anni dopo piantati nelle coltivazioni, e. fino che dureranno.

288

C A P. IX.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri, che si mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

300.

C A P. X.

Del tempo e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buoncristiani dall Inverno, e dello scacchiamento, e altre diligenze da praticarsi.

305.

C A P. XI.

Del tempo di cogliere le Pera dal Verno, in particolare le Buoncristiane, e del modo più proprio di conservarle.

309.

⊕ † 3

TRAT-

TRATTATO DE' CASTAGNI.

C A P. I.

Delle qualità della Terra più atta e propria per uso de' Vivaj di Castagni, e del tempo, e del modo di prepararla, per seminarvi le Castagne. 313.

C A P. II.

Del tempo e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo piantati. 320.

C A P. III.

Del tempo e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel vivajo. 323.

C A P. IV.

Del tempo e del modo d' innestare i Castagni nel vivajo il terz' anno dopo nati. 327.

C A P. V.

Del tempo e del modo di piantare Castagni nelle Selve, con altre utili e necessarie considerazioni da praticarsi. 331.

CAP,

C A P. VI.

Del tempo e del modo di coltivare e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire e potare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve. 342.

C A P. VII.

Del tempo, e del modo di preparare la terra per semenarvi le Castagne per uso de' Poltoneti, ovvero per piantarvi i Castagni piccioli sbarbati dal Vivajo. 348.

TRATTATO DE' CIRIEGI.

C A P. I.

Del tempo e del modo di fare i Vivaj di Semi, o, come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi. 355.

C A P. II.

Della qualità del Clima, e della Terra più atta, e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle coltivazioni. 358.

C A P. III.

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle coltivazioni. 361.

CAP.

C A P. IV.

Del tempo, e del modo d' innestare i Ciriegi, e della maniera di regolarli col Taglio. 365.

TRATTATO DEGL' AGRUMI.

C A P. I.

Del modo e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni. 369.

C A P. II.

Del modo e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi selvatici, il terzo e quarto anno dopo seminate. 373.

C A P. III.

Del tempo e del modo di coltivare, e innestare le piante degli Agrumi selvatici. 377.

C A P. IV.

Del tempo e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passate il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci o dodici anni. 383.

CAP.

C A P. V.

Del tempo e del modo di coltivare le piante degli Agrumi , passata che avranno l'età di dieci , e dodici anni, fino a che durano . 387.

TRATTATO DEGL' INNESTI.

C A P. I.

Delle Stagioni più proprie per innestare . 398.

C A P. II.

Dell' osservazioni da praticarsi nell' atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare . 401.

C A P. III

Dell' osservazioni da praticarsi quando si scelgono gli occhi dalle mazzette domestiche per fare gl' innesti . 403.

C A P. IV.

Dell' osservazioni da praticarsi quando si fanno gl' innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere , ovvero per migliorarne il frutto . 404.

C A P. V.

Del tempo e del modo d' innestare le Viti . 405.
TRAT-

TRATTATO DI ARARE E SEMINARE LE TERRE.

C A P. I.

Del tempo e del modo di arare le terre, dove ha da seminarfi il Grano, Viciato, e Segalato. 408.

C A P. II.

Delle qualità, che dee avere il seme del grano, e del modo più proprio di conservarlo. 414.

C A P. III.

Del tempo e del modo di seminare il grano, viciato, e segalato. 420.

C A P. IV.

Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abbicare, o abbarcare il grano ed altre robe. 426.

TRATTATO DE' COCOMERI.

C A P. I.

Della qualità della terra atta, e propria per li Cocomeri. 429.

C A P. II.

Del tempo e del modo di vangare la terra per

per uso de' Cocomeri, e del modo di seminarli.

430.

C A P. III.

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle sue necessarie qualità.

433.

C A P. IV.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.

436.

T R A T T A T O.

De lavori, semente, potature, ed altre cose, che accadono mese per mese.

C A P. I.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo.

440.

C A P. II.

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di febbrajo.

443.

C A P. III.

De' lavori, semente, potature ed altre cose da farsi nel mese di Marzo.

446.

C A P.

C A P. IV.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese d' Aprile .* 450.

C A P. V.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese di Maggio .* 453.

C A P. VI.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese di Giugno .* 456.

C A P. VII.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese di Luglio .* 460.

C A P. VIII.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese di Agosto .* 462.

C A P. IX.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese di Settembre .* 465.

C A P. X.

*De' lavori , semente , ed altre cose da farsi
nel mese d' Ottobre .* 470.

CAP.

C A P. XI.
*De' lavori, semente, ed altre cose da farsi
nel mese di Novembre.* 472.

C A P. XII.
*De' lavori, semente, ed altre cose da farsi
nel mese di Dicembre.* 477.





DISCORSO GENERALE

Sopra l' Agricoltura.

Alorchè si parla della *Cultivazione della Terra*, sembra, che si tratti d' una dell' Arti più basse e vili. E può esser' ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi Villani, applicati ad essa, colle mani callose per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti sudori, miseramente pasciuti? Ma non così l' intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt' altre della Grecia, che tenevano l' *Agricoltura* e la *Milizia* per li due più importanti studj de' loro Stati; e nell' uno, e nell' altro sappiamo, che si segnarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d' essa per insegnarne i precetti. In una parola, non v' è sia le Arti alcuna tanto raccomandata da i Filosofi, quanto la *Coltura della*

la Terra. Senofonte in un suo Dialogo fa vedere, qual vantaggio farebbe per uno Stato, se il Principe premiasse chiunque si mostra eccellente nel Lavoro della terra, nel Commercio, e in altre Arti. *Ipsa Agricoltura*, dice egli, *magnum incrementum sumeret, si quis vel per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus premia constitueret*. Parleremo a suo tempo del pericoloso mestier della Milizia: miriamo ora l'innocente dell' *Agricoltura*. Sarebbe di dovere, che ogni Città e Popolazione avesse in dote tanta copia di territorio, che regolarmente potesse somministrar grano o altra sorta di alimento a' suoi abitanti. Ma il Mondo non serba quì alcuna proporzione. Alcune Città sovrabbondano di grani, altre ne scarseggiano, ed altre ne son prive affatto, supplendo poi col Traffico, coll' Arti, e con altre industrie al loro difetto e bisogno. Ora ognun vede, che sopra ogni altra cosa è necessario il sostentamento della Vita; e questo non può venire se non dalla Terra, che dia grani, legumi, vino, olio, frutti, erbaggi, e simili produzioni di cose, destinate al cibo degli Uomini; siccome Lino, Canape, Seta, e Lana pel loro vestire: nè essa tali ajuti somministrerà,

rà, se non è ben coltivata. Questo è appunto l'oggetto ed uffizio dell' Agricoltura, o sia della Coltivazion de' campi, siccome anche l'abbondanza e mantenimento de' bestiami. O molto dunque, o scarso che sia il territorio di un Popolo, Massima essenziale di un buon Governo è il fare, che questo renda quel frutto, che mai può. Il di più, che occorra al bisogno interno del Paese, venduto ad altri si cangia in oro ed argento. O non fanno, o non possono molti Popoli colla Mercatura, coll' Arti, colla Pesca, e con altre invenzioni dell' umana industria far guadagni ed arricchire; ma ordinariamente loro non manca terra, onde possano ricavare i principali ingredienti, per vivere agiatamente quaggiù. Meritano ben d' esser Poveri, se non si prevalgono di questo dono, fatto loro da Dio, e se non faticano, per insegnare alla terra d' essere feconda di Beni per loro servizio.

Ora non si può negare, che come son varj g' ingegni, le inclinazioni, le forze, e le fattezze degl' Uomini, così diverse sieno le qualità delle Terre. Alcune grasse, e feconde, altre magre, e sterili; queste fatte per certi grani, ed alberi, e quelle per altri. Noi incontriamo fin del-

iv *Del' Agricoltura .*

le terre nel piano , più assai nelle montagne , che appena producono un filo d'erba . Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima . *Che niuna Terra v' ha sì meschina ed avara , la quale render non possa più , o meno di rendita e frutto all' Uomo , il quale s' intenda della Coltivazione , e non tema la fatica .* Secondariamente : *Cura ed attenzione ha da essere non solo de' saggi Cittadini , ma de' Principi stessi , che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può .* Certo è , che v' ha de' Paesi , nè quali si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico , che non esige lunghi viaggi , che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari , renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel che ora si cava . Tutto dipende dall' intelligenza , dall' industria , e dall' attività de' Villani . Ove costoro sieno gente pigra , disattenta , e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni , un podere , che in mano de' diligenti frutterebbe mille , appena in man loro renderà secento . Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese . Alcuni son cotanto industriosi , che sino ne i monti , non che nelle pianure , fanno far maraviglie alle
lor

Dell' Agricoltura

lor terre ; non ne lasciano particella oziosa ; sempre in moto , per correggere quel che è difetto ne' lor campi ; e sempre pensosi , come ne possano accrescere la fecondità . Pajono anche giardini le loro terre : tanto son ben tenute le file de i loro alberi , sì vaghe e forti le siepi , sì ben compartite con i loro fossi . Non è già così d' altri Rustici , che non estimano un gran male la dappocaggine ; che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze , delle quali abbisogna ogni campagna ; e par loro d' aver fatto delle prodezze , se hanno arato le terre una volta sola e seminato , lasciando poi con tutta pace , che la Natura faccia il resto , senza guardare i campi dall' acque stagnanti , senza mondare dall' erba . E grani cattivi i cresciuti frumenti , senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave , e del gran turco , o sia Frumentone .

Sarebbe dunque da desiderare , che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere ; anzi sarebbe desiderabile , ch' essi imparassero meglio questo mestiere . Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò , che si pratica nella Milizia , dove tanti

Maestri , e sì sovente , danno lezioni a i lor novelli Soldati . Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d' Agricoltura . Resterebbe anche tempo per addottrinarli ; cioè nelle Feste , nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci , in guochi , se non anche in applicazioni peggiori . Ma se questo non è sperabile , almeno gioverebbe , che i lor Padroni passando alla villeggiatura , studiassero i migliori Libri , che trattano di quest' Arte , per poi far conoscere e a i lor lavoratori ciò , che è difettoso , utile , o più utile nella Coltivazione . Ci son questi Libri , benchè pochi , e capaci anche di miglioramento e perfezione ; e perciò gioverebbe farne de' nuovi raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all' Agricoltura scritto anche saggi ed esperti Oltramontani . Chi sa e mette in opera tutti i documenti e segreti di tal professione , può ben promettersi ricompense maggiori da i suoi terreni . Nè s' avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili stessi e gran Signori . Perciocchè se noi tanto lodiamo e stimiamo , come è di dovere , que' valentuomini Filosofi , che tutto dì vanno studiando il Libro della Natura colla Fisica Sperimenta-

tale , per conoscere il peso e le forze dell' Aria , il costitutivo e il moto della Luce , l' origine de' Colori , la bizzarria dell' Eletticità , la diversità degl' Insetti , dell' Erbe , de' Fosfori ec. e così discorrendo : benchè tanti Sperimenti e scoperte , sempre meritevoli al certo di lode , riescano talvolta di poca utilità al Pubblico , perchè non farà , ed anche più , da pregiare ugualmente , chi studia i segreti dell' Agricoltura , Arte così utile e necessaria al genere umano ? Anzi sarebbe da desiderare (mi si perdoni , se lo ripeto) che le acute teste de i Filosofi s' innamorasero di spendere quì le loro applicazioni , con fare degl' Sperimenti , come usano sopra tante altre parti della Fisica . Gran plauso , e con ragione , si è fatto a chi con tante fatiche ha scoperta l' interna tessitura degl' Alberi , la maniera d' alimentarsi e di crescere , con farci vedere le lor vene per così dire , e qual parte in essi abbia l' Aria , con altre belle notizie . Pure maggior obbligazione avremmo a chi prevalendosi di questi lumi , c' insegnasse la pratica , per moltiplicarli con più facilità . Di più non fa un Contadino , che quanto ha veduto fare da' suoi Maggiori , o vede fare dagli altri suoi pari . Che di grazia non si pe-

trebbe sperare da un Filosofo , diligente osservatore dell' Economia della Natura ? Ho veduto montagne e colline spelate : appena in esse nasce un po di Ginepro , o razze , o spine . Tengo io per fermo , che quella terra in mano di chi facesse varie prove , e sapesse ben' intendere la qualità de i terreni , e onde venga la loro sterilità , non lascerebbe di ricavarne qualche frutto . Se non può servire quel terreno per seminarvi , servirà per fare del bosco . Molte volte miriamo terra , che nè pure ha uno sterpo , non ha un filo d' erba . Ma ciò avviene , perchè appena di là esce qualche cosa di verde , che tosto le Pecore (e peggio poi per le Capre) radono e rodono tutto . Chi vi piantasse del bosco , e questo si custodisse , probabilmente se ne vedrebbe buon' effetto . Nelle falde più alte del nostro Apennino abbiamo Selve di Faggi : questi non verrebbero nel piano e nelle colline . Vi son parimente degli Abeti o Pialle . Mi vien detto , che queste piantate anche nelle colline vi si allignano molto bene . Perchè non isperimentare , se fossero capaci di esse tante parti della montagna , che vanno incolte , nè rendono verun frutto ? Il punto sta a conoscere , quali Alberi amino più il Settentrione , che il
Mez-

Mezzodì , più il Monte che il Piano , per dare ad essi il più conveuevole soggiorno .

Anche nel piano trovasi gran varietà di terreni , parte naturalmente grassi , quali per lo più sogliono essere i vicini a i gran Fiumi , parte di mezzana bontà , e parte sterili . Il Filosofo fa raziocinar su tali terre , e con l'osservazione arriva a scorgere le cagioni intrinseche di tal differenza . Quelle , perchè sono tenaci e difficilmente si spolverizzano ; altre perchè abbondanti di calcinelli , di gesso , di sabbia grossa ; altre perchè già state letto di Mare : altre perchè prive di parti oleose , infestate dall' acque sotterranee , o che non ritengono il nitro portano dalle Tramontane si scuoprono di cattiva qualità . Perciò pensa egli qual rimedio si potesse apprestare , qual mezzo potrebbe giovare per superar la mala indole di que' terreni , e forse ne troverà . Altro Recipe non fanno i nostri Contadini , per fecondar le terre , che il Letame , il quale col suo zolfo o nitro dà vigore alle piante , e promuove l' Erbe e i semi de' Grani , ancorchè talvolta si trovino terreni sì disgraziati , che mangiano , per così dire , esso Letame , o almeno per poco ne ritengono le vantaggiose in-

uenze. Può essere che il Filosofo colle osservazioni sue somministri qualche altro mezzo, per rendere meno infecunde, o più feconde le terre. Contasi d' un paese in Francia, dove sotterra si trova un prodigioso strato di Nicchi o sia Conchiglie, che cavate o stritolate ingrossano i campi. Tutte le orine, le acque saponate de' bucati, le spazzature delle case (in Venezia se ne tiene buon conto) le foglie degli alberi, che cadono sull' avvicinarsi del verno, i bachi morti, che restano dopo esserne estratta la Seta, ed altre cose, o noi non le curiamo, o le gittiamo ne' canali. Per nostra incuria bensì spesso si perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori, che gioverebbero a i prati, agli orti, a i seminati. V' ha fin de' paesi sì trascurati (e dovrei dire di più) che vendono a i confinanti le lor colombine, pecorine, ed altre simili, da noi chiamate grassine, quasi che non ne abbisognino le loro campagne. Una delle doglianze di molti Contadini ne' Paesi, che sono per se poco feconde le terre, si è di non essere sovvenuti con letame da i Padroni. E sovente avviene, che gli stessi Pastori veramente poveri non possono far di più; oltre di che non v' ha maniera di Concime, che

che possa soddisfare ad ognuno . Ma se conoscessero i Villani tutto quello , che può aumentar l' Erba ne' loro Prati , e dar loro comodo di tener più bestiami ; se facessero conto di tutto quello , che può matciare e formare stabbio , può essere , che in parte almeno provvedessero al proprio bisogno . Converrebbe far conto di tutto quello , che la terra produce , e di tutto quel che è corpo o esce dal Corpo di qualsivoglia Animale , cominciando dall' Uomo . Capelli , Unghie , Penne , Peli , Pelli , Corna , Stracci di panni di lana , ed altre produzioni della Natura , atti sono ad ingrassare i campi , ed a promuovere la vegetazion della Canape , perchè contengono o Zolfo , o Olio , o Nitro . Fin la terra sminuzzata , e la polve delle strade , e molto più la fuligne de' cammini , può giovare a i prati ; e gl' industriosi Bolognesi vengono a comperare da i buoni Modenesi le penne grosse de' polli , e d' altri uccelli per le loro Canape : laddove altri ne fanno falò .

Sommamente è da desiderare d' aver Contadini industriosi , che non perdano oncia di tempo , e non temano la fatica : A farli divenir tali occorre in parte la forza , e in parte il premio . Gioverebbe ancora

affaiſſimo il far venire de i foreſtieri, che inſegnaffero coll' eſercizio a i pigri il faticare, e una miglior maniera di far fruttare le terre. V' ha molti Statuti in Italia compoſti da gente, che ſ' intendeva d' Agricoltura, ne' quali ſon preſcritte e comandate molte Regole buone, che ſ' avrebbero da oſſervare nella coltivazion delle campagne, e propoſte pene a i traſgreſſori, e deſtinati premj per chi fa tavolieri, pianta alberi, tira le viti, o altre ſimili azioni rurali. Biſognerebbe ſcegliere da ogni paefe quel, che v' ha di meglio, e poi farlo oſſervare. E qui convien dire, che anche i Principi per mezzo de i loro Magiſtrati dovrebbero tener l' occhio aperto, per togliere gl' impedimenti alla felice Agricoltura, e per promuovere l' accreſcimento. Può ben per eſempio un' attento Padrone d' un fondo; o il ſuo Fattore, muovere i ſuoi Ruſtici a far sì, che con la facilità ſi ſcolino i ſuoi campi dall' acque, che ſtagnanti uccidono erbe e grani, ordinando i foſſi e ſcoli convenevoli. Ma queſto ſovente non gioverà, ſe non v' ha un Magiſtrato, il quale ordini, e faccia eſeguire lo ſcavamento de' foſſi e ſcoli maestri, che di tanta importanza ſono in ogni paefe; in guiſa
che

che se quei di sopra cavano , molto più questo si faccia dagl' inferiori ; che vegli al risarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi , e Torrenti ; che faciliti l' uso deli' acque , per irrigar le Campagne . V' ha de' Paesi , dove son paludi , che si potrebbero seccare , o pur farle pescareccie : ma niuno vi pensa . Altri ve ne ha , dove si lascia perdere gran copia d' acque per trascuraggine degli abitanti , o di chi comanda . Dio dà loro de i tesori , e non li conoscono , o non se ne fanno servire . Chi ha letto le Relazioni della Cina , e del Perù , sa con che mirabil' industria e pazienza que' Popoli tirino l' Acque da lontano in prò de' loro campi . Un' oncia d' esse atta all' irrigazione e perduta accusa di poco senno gli abitanti .

Non ha molti anni , che i Modenesi hanno appreso a cavar' Olio , e ne cavano non poco , da i vinacciuoli . Non caveran già olio nè essi nè gli abitanti della Lombardia di qua da po , per valersene ne' cibi , perchè non pensano , o poco pensano ad avere degli Ulivi . Certo è , che Alberi tali amano le colline , han bisogno di paese caldo , temono le Tramontane , e desiderano l' aria Marina . Pure mi sia lecito di dire : vien dall' incuria nostra , che non

si ricavi anche da questi paesi una competente porzione d' olio d' Ulivo , come si fa nella Riviera di Salò , e in altri siti . Abbiamo le basse colline , che son capaci di que' nobili arboscelli ; e quand' anche non rendessero quell' abbondante frutto , che rendono gli Ulivi in tutta la costa del Mare Toscano e Ligustico : pure non poco se ne ricaverebbe . Evidente cosa è , che alcuni in esse colline tengono Ulivi di due sorte , cioè producenti Ulive ordinarie , ed Ulivoni . Taluno ne fa Olio , il resto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola : cibo gittato , e di niuna sostanza . Meglio sarebbe il trarne quell' Olio , che si può . Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità , per così dire , della Natura ; perchè i nostri Contadini poco o nulla fanno della coltura di quelle piante , e le trascurano , e non le rinforzano col dovuto concime . Ora che sarebbe , se un saggio Principe amante del suo Popolo , o pure una Città , facesse venir di là dall' Appennino due ben pratiche persone della coltivazion degli Ulivi , le quali visitassero tutte le basse colline , riconoscendo i siti più propri per piantarli , e massimamente le coste , che guardano il Mezzodì , con insegnar poscia a i Rustici nostri la maniera-

niera di governar quelle piante? Utilmente impiegato farebbe quel denaro, a col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti, perchè gli Uliveti non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose, fa che non ne conosciamo il pregio, nè desideriamo di metterle a uso; e lo volto ed infingardo grida: *Nom l' han fatto i nostri vecchi perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino, e da i Ravizzi, siccome ognun sa. Ma pochi fanno, che in maggior copia se ne può anche cavare dall' Erba *Sesamo*. Scrive il Mattioli, che nella Morea e Grecia molto si semina di tal' Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili, uno Ravennano e gli altri due Bolognesi, ne hanno poco fa introdotta la seminazione ne' loro poderi, con impetrar' anche dal Pubblico di Bologna il Giusprivativo per quest' Arte nuova. Meritano ben lode. Vien' alto il fusto di quest' Erba un piede e mezzo, più grosso e ramofo di quello del Miglio. Produce baccelli lunghi un oncia e mezza in circa, pieni di semi bislungi, alquanto più grossi del Miglio;

glio; i quali contengono tanto d' esso Olio; che una Libbra d' essi darà otto Oncie di Olio, limpidissimo e giallo. Non ha questo alcun' odore, solamente bruciandolo fa del puzzo. Ricerca tal' Erba o pianta terreno grasso ed irrigidibile, confessando l' intendenti, ch' esso immagrisce la terra. Ma non fa di meno il Frumentone; e pure se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e Medici dovrebbero ben' esaminare la qualità del Sefamo, e informarsi meglio dell' uso, che ne fanno i Greci. Quand' anche non parebbe a proposito per li cibi, mancano forse tant' altri usi, a' quali potrebbe servire? Ogni dì si può imparare qualche cosa, ma senza studiare non s' impara.

Fra i costumi pregiudiziali all' Agricoltura si dee notare il trovarsi in qualche paese troppo trinciati i campi, di maniera che Poderi vi saranno, che avranno più e più pezze di terreno separate, ed anche talvolta assai lontane dal centro. Altri terreni ancora si troveranno in mezzo a i campi altrui, e per la lor tenuità senza casa, e senza proprio coltivatore. La regola è, che questi sì scomodi, segregati, e lontani campi son trattati alla peggio, vendendosi poi anch' essi del poco amor de'

Con.

Contadini, con rendere loro nè pur la metà di quel frutto, che renderebbero sotto i lor' occhi, oltre al non potersi ivi mettere ne frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l'appetito de' ladri, altrimenti la minor parte farebbe quella, che toccherebbe a i Padroni. Circa cinquecent'anni sono i Modenesi rimediarono colla forza sì fatto disordine, ch'era troppo cresciuto, con obbligare i possidenti a vendere, a livellare, a permutare co i confinanti questi ritagli di terre, con varj ben pensati ordini, e con deputar pubblici Estimatori ad acconciar tante ossa slogate, non già per formar' ampie possessioni, ma bensì delle mediocri e discrete, le quali regolarmente rendono più frutto che le troppo vaste.

Laudato ingentia rura Exiguum colito:
ce ne avvertì Virgilio. Stendete anche l'occhio ad un'altra lieve sorta di terreni per osservare la loro trista figura, e come è quivi costretta la Natura ad essere non quella buona Madre, che è, ma bensì Matrigna. Parlò de' Maggioraschi, Fideicommissi vicini a passare in altre mani, Comende, Prebende, Benefizj semplici, ed altri Beni, de' quali non si può testare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode
l'usu-

L'usufrutto, i suoi discendenti o Parenti non potrian più godere. Non mancano al certo Ecclesiastici timorati di Dio, e Secolari persone d'onore i quali non minor cura ed amore hanno di tali Beni, che de' proprj. Ma altri pur troppo abbondano, che dimentichi del loro dovere, e sordi alle voci della coscienza, unicamente pensano a spremere quel sugo, che possono da quelle terre non sue, senza risarcire e mantener le fabbriche, senza rimettere gli alberi tagliati, e senza voler' impiegare un soldo in bene di quelle disgraziate terre, le quali basta il mirarle per conoscere, chi n'è il Padrone. Ognun vede, quanto di più esse renderebbono in mano di chi le potesse tramandare a i suoi posteri, e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni. Sarebbe ben da desiderare, che si livellassero terreni di questa fatta con discreta e stabil pensione a chi li trattasse con amore: al che miriamo condiscendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel che riguarda gli Ecclesiastici, in bene de' quali torna l'aver da lì innanzi sicura la pensione, perchè non sottoposta a gravevole o ad altri casi fortuiti; siccome torna in profitto del Livellario e del Pubbli-

eo il frutto maggiore , che l' industria sua può far risultare da quelle terre . Haffi anche a notare la negligenza degli Agricoltori . Potrebbero aver frutti migliori, uve migliori; poca fatica costerebbe il procacciarne da chi ne ha : e pure mai non vi pensano, o poco se ne curano . *A che tanti pensieri ?* dicono essi, *non basta forse quello , che s' ha ?*

Sarebbe anche bene , che persone intendenti esaminassero , qual maggiore vantaggio risulti ad un paese dal seminar Lino o Canape . Negli antichi Secoli , per quanto ho io osservato nelle pergamene di que' tempi , non usava il nostro Contado se non la coltura del Lino, che certo è da anteporre alla Canape per le tele, oltre all' Olio, che se ne può ricavare il cui uso serve anche alla Medicina e a i Pittori. Oggidì què non si mette che Canape . Probabilmente costa men fatica , e ne vien maggior bene , perchè più abbondanza di tela può farcene , e questa serve anche alla bassa gente , la quale di gran lunga supera in numero l' altra . Ma è da osservare , farsi in Germania e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche , e queste di sola Canape ; perciocchè maniera c' è di ridurre essa canape alla sottigliezza del Lino , con qualche

che spesa sì ; spesa nondimeno , che vien bene ricompensata . Mi e anche stato insegnato il come ; ma più sicuro sarà , che un attento Principe o Magistrato ne faccia prendere le più elatte informazioni per introdurre , se tornasse il conto , nel proprio paese questa profittevole usanza . A noi avvezzi a far venire altronde le tele fine , comperate con tant' oro , non cade mai in mente , che potremmo far noi quello che tanti altri più induttriosi fanno per venderlo appresso alla nostra pigrizia . Quando poi riuscisse all' induttria di migliorare la Canape e di farne belle Tele , a queste converrà mutar nome , altrimenti pericolo ci sarebbe , che non potesse prendere sonno in quelle chi non si crede distinto dal Volgo , se non usa robe straniere . Ma per buona sorte ho trovato dipoi in Modena ciò , ch' io cercava altrove , cioè un' altro men dispendioso Segreto per ridurre la Canape alla sottigliezza del Lino . Me lo ha comunicato il Signor Marchese Alfonso fontanelli , Cavaliere per varj suoi pregi distinto , e massimamente per la soda ed anche amena Letteratura sua , talchè ne posso anch' io far parte al Pubblico , e la so ben volentieri Forse per la Canape troppo grossa non produrrà sì buon effetto .

Me-

*Modo per ridurre la Canape somigliante
al Lino .*

Si fa prima la Lisciva con cenere buona , e vi si mette un poco di Calce viva a giudizio , secondo la quantità della Canape , che si vuol acconciare . Si leva dal fuoco lasciandola chiarificare . Si prende poi la Canape , e si pisa , e per ogni dieci Libbre d' essa vi si pone una Libbra e mezza di Sapone grattato , e si mette a molle , facendola stare per 24. ore nella suddetta Lisciva ben chiara . Indi si fa bollire per due ore continue , e poi si leva , ponendola ad asciugare all' ombra ; ed asciugata che è , si fa gramolare con ridurla in manellette , e poi si fa conciare ad uso di Lino .

Mostrommi la Signora Marchesa Fontanelli , dama di Costumi antichi , una manella di Canape acconciata nella forma suddetta , e talmente spinata , che ognuno la prenderà per Lino : tanta è la sua sottigliezza , e col colore stesso del Lino . Fors' anche merita d' essere stimata più del Lino , perchè la sua fibra è più forte dell' altra . Habbia in oltre da osservare , che i nostri Contadini , perchè Fuggifatica , tagliando
le

le gambe della Canape, ve ne lasciano tre o quattro dita sopra la terra. I Bolognesi, siccome più industriosi, la togliono con ferro apposta sotterra di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medesima gamba. Ma in Francia per nulla perdere, cavano intera la bacchetta colle radici, macerata poi che è, e seccata la Canape, da noi si usa di romperla con bastoni. Cagione son queste percosse, che si rompano moltissimi filamenti d' essa Canape, dal che poi viene una buona perdita, cioè la stoppa, che si ricava in gramolarla. Questa perdita la risparmiano i Francesi, perchè colle dita cominciando dal fondo, frangono le bacchette, e fanno tirare inter la falda fino alla cima, con gramolarla poi soavemente. Altre maniere ancora più utili converrebbe apprendere da' Paesi stranieri, dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie o sottili, sì per filar la Canape alla rocca o al mulinello, come anche per tessera e imbiancar le tele. Usano per esempio le nostre Donne d' avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape: laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde, come si fa in filare la Lana: e vien meglio il filo. Se il telaio non è ben fermo, sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la

tela. Per la bozzima le tessitrici nostre usano la crusca. Altro effetto fa il fior di farina, come si pratica in qualche paese d'oltramonti. In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può, osservando ne' varj paesi il Meglio delle Manifatture. Tali ricerche sono ben più da stimare, che le vane speculazioni di certi Filosofi, ed anche Teologi, imparate le quali nulla s' impara. Sapone occorre per fortilizzare la Canape. Ne può facilmente fare ogni Città per uso è comodo proprio. Che goffaggine è mai quella d' un paese, che tutto se lo procacci da altri paesi, e nè pur sappia far Saponette per le barbe! In quelle contrade ancora, dove il medesimo Sapone si fabbrica, ma di cattiva qualità, merita d'essere derisa tanta negligenza: giacchè Città vi sono, che ne fabbricano dell' ottimo e del più sodo, dalle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose. Diciamo ancora questa. Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Vrtighe ne' campi loro. La natura senz'esser pregata, fa loro spontaneamente questo brutto regalo; quanto più grasse son le terre, tanto più volentieri questa mal' erba ivi s' alligna; e non molestata, a poco a poco si dilata, e forma de' piccoli boschi. In ve-

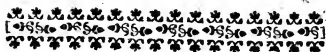
ce

ce di schiantarla dalle radici, foggiono per lo più i Villani tagliarla sopra terra: ed ecco la medesima risorgere come prima. Ma almeno sapesse questa gente convertir sì fatto male in bene. Non mancano Popoli induttriosi, che a guisa della Canape e del Lino, fanno macerar le Urtighe colla rugiada o in altra guisa, e formarne poi Tela, appellata *Urtighina*, fors' anche più forte di quella di Canape. Se i nostri lavoratori han paura di pugnarsi le mani, troveranno ben presto chi loro insegnerà la maniera di difendersi da quelle punture.

Bene farebbe, che si facessero correre stampati per le mani del Popolo certi utili e sicuri segreti, per aumentare l' Agricoltura, ed altre invenzioni di Macchine vantaggiose al pubblico. Ha bisogno la gente rozza ed ignorante d' essere ajutata e commossa. Istruita che sia in cose, delle quali riconosca l' utilità, allora talun mette mano a quel profittevole impiego, e l' esempio eccita all' emulazione. Nel Veronese, Vicentino, e Trivigiano, fatto che è il raccolto de' grani, tosto si semina il *Sorgo*, sorta di legume, onde si fa farina migliore e più salubre, che quella del frumentone. • sia Maiz; e se le piogge favoriscono, se
ne

ne ricava buon frutto. Non converrà questo legume ad ogni paese: ma certo non si dovrebbe trascurare di farne la prova in quei, che hanno del terreno sassofo, perchè solamente in questo riesce bene. in Francia usano molto il *Grano Saraceno*, che ha la corteccia nera, laonde s' ha da vedere, se sia lo stesso, che il *Sorgo*. Finalmente se alcuno merita d'esser trattato con suavità e peso discreto, principalmente degna è d'ogni riguardo l'università de' Contadini, dalle fatiche de' quali dipende uoo de' primarj tesori della Repubblica: che tale appunto si dee chiamare l' *Agricoltura*. Qualora quel povero Popolo venga indifferetamente caricato di gravetze, e patisce varie angherie, che con facilità vanno sempre inventando i Ministri del Principe o del Pubblico, e senza distinzione alcuna di tasse, fra chi coltiva buoni terreni, e chi è condannato a coltivarne de' cattivi e sterili: troppo si scoraggisce con incredibili danno della Compagnia e del Pubblico. Chi non vede la necessità di rimediare a questo disordine, e di anmare i poveri Lavoratori al troppo necessario loro mestiere, in vece di disamararli? Sarebbe anche da desiderare, che ogni Città imitasse l'istituto dell'antico e prudentissimo Re Numa, il quale
per

per attestato di dionisio Alicarnasseo , deputò per ogni Villa un Soprintendente all' Agricoltura. Visitava questi le campagne , osservando quali fossero bene e quali male coltivate , e tutto metteva in iscritto , per informarne il Re , il qual poscia faceva lodare e premiare gl' Industriosi , e ammonire e correggere i pigri. Dove è la Congregazione del buon Governo , potrebbonsi ad essa portare somiglianti Relazioni , acciocchè provvedesse. In altri paesi basterebbe un ministro deputato a questa faccenda. Di troppa importanza è l' Agricoltura , nè si dovrebbe trascurar diligenza alcuna per emendarne i difetti e migliorarne lo stato. Da essa (convien ripeterlo) dipende l' Alimento e il Vestito del Popolo ; da essa la materia per le Manifatture , e il tirar danaro col più delle Sete, Lane, Grani, Vino, Olio, Bestiami ec. Ma noi per poca avvertenza stimiamo assai ed onoriamo certe Arti utili , o solamente destinate al Lusso ; poco conto facciam di quella , che è la più importante dell' altre .



MASSIME GENERALI

Molto importanti, utili e necessarie, da praticarsi nella buona
Agricoltura.



PRima, mettere il suolo della Terra in peditura tale, che non possa così facilmente essere portato via dalle acque piovane, e superficiali; e renderlo sano dalle sotterranee, quando di sua natura non fosse; e nelle pianure, che restano troppo basse e soggette alle inondazioni, è necessario necessarissimo cercare e trovare il modo d' alzare, o come altri dicono colmarle; pigliando le torbe dall' escrescenze de' fiumi o torrenti più vicini, dalle quali se ne ricavano utili di grosse conseguenze.

Seconda, si scelga, e si metta la terra più attiva e migliore intorno alle bar-

A be

be delle piante, in maniera che possa facilmente subito darle tutto l'incremento; e queste si scelghino altresì capaci, e si piantino in modo che possano immediatamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità possibile.

Terza, si tenga la Terra con la lavorazione in continua attività, affinchè il nutrimento e lo spirito resti più anticipatamente che sia possibile impiegato a beneficio delle piante, e delle semenze; nè se ne perda mai neppure una minima parte inutilmente.

Quarta, che la Terra non resti mai oziosa; ma sempre piena di quelle piante, e di quelle semenze più proprie, più sicure, e più utili, e vantaggiose, e che portano seco meno spesa, e meno rischio.

TRATTATO³ DELLE VITI.

*Della qualità del Terreno, e del sito
per le Viti.*

CAPO PRIMO.

Prima di venire alla risoluzione di piantare non solo le viti, ma qualsivoglia altra sorta di piante, è necessario riconoscere la qualità e positura del Terreno.

Ogni sorta di Terreno, dove nascono spine, roghi, ginestre, mortelle e simili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella state s'apre eccessivamente: questo è cattivo non solo per vigne, ma per altre piante ancora, per essere in primo luogo di sua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il sole, & il gran caldo fino alle radici delle piante; & in oltre serrandosi e costringendosi eccessivamente insieme per il troppo asciuttore quella sorta di Terra così bizzarra, viene ad allontanarsi dalle barbe delle piante, e perdere, per così

A 2

dire

dire, la sua attività: onde addormentandosi queste non possono attrarre dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè restano come distaccate, e abbandonate. Se poi questa sorta di Terra fosse in Paesi, dove si potesse adacquare, sarebbe molto buona, per essere di sua natura forte, e sostanziosa, e farebbe molto vino, ma di non grande Spirito, nè di delicato sapore e odore. Al contrario il Terreno leggieri, sottile, e asciutto, e sassoso, purchè sia in Paese caldo, produce le Viti più deboli, che fanno meno vino, ma molto più saporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il sito per le vigne è di due sorte, cioè in colline e in pianure. Nelle colline, che sono esposte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno; perchè non sono tanto soggette a patire l'asciuttore della state, e possono più facilmente fecondare le sortite, che devono servire per il frutto dell'anno venturo, eccettuati quei luoghi ove i freddi fossero molto eccessivi. Quelle poi, che restano a mezzo giorno fanno meno vino, ma assai migliore, mentre l'uve si maturano più perfettamente. Verso Oriente è bene piantare vitami d'uve, che patiscano danno dalla nebbia e dalla
rugi-

CAP. I.

5

rugiada, come farebbero moscadelle, Dolcippappole, Claretti rossi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Greche e simili, che fanno le pigne ferrate, e di guscio gentile, osservandosi però sempre la qualità e proprietà del suolo. E' superfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per viti il sito verso Occidente; ma non pare, che questa possa esser regola generale, attesochè per alcuni vitami può benissimo esser profittevole, e vantaggioso, cioè per quelle asciutte, e di guscio duro, alle quali le rugiade e le nebbie possono esserle di giovamento; avuto però sempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guscio tenero e troppo gentile sarebbe allolutamente di pregiudizio. Osservando sempre di non piantare una vigna tutta di un medesimo vitame, ma di più e diverse qualità, perchè si adattino, e siano proprie per la qualità del suolo; poichè dandosi il caso, come bene spesso accade, che un anno un vitame frutti poco, nell' altro può fruttar molto; e perciò si piantino di più forte, ma sempre con la dovuta necessaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l' altra; perchè la mescolanza dell' uve di forte molto differenti pianta-

te a caso, è accidente che qualche volta facciano vini di sapor delicato, e che si conservino senza qualche imperfezione. Onde è, che per fare i vini buoni e delicati, e che si conservino tali, si ricerca l'appropriare i vitami alle qualità de i terreni, e accozzare insieme la dose dell'uve; e però quando una vigna nuova comincia a fruttare, io stimo necessario, che si faccia la prova, scegliendo sempre l'uve mature e perfette, pigliandone una porzione per sorta, metterle insieme per vederne con la sperienza poi l'esito; e trovando, che facciano il vino a seconda del genio, e del gusto di chi deve berlo, convien pigliarne il ricotdo per darne l'ordine ogn' anno. Se poi non facessero bene, si muti la dose dell'uve, che è quanto dire di una sorta crescerla, e dell'altra scemarla, e così andar seguitando fino a tanto che non farà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e gusto di quelle persone, che dovranno berlo; poichè molte volte fidandosi delle vigne, cogliendo l'uve a caso e alla rinfusa, senza osservare se i vitami abbiano fruttato ugualmente, si vede poi, che i vini fanno della variazione da un anno all'altro, oltre a quella, che possano fare dall'essere

re un anno l'uve poco, e l'altro molto mature; derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritornò a dire, che si colgano gli assortimenti dell'uve da per loro, e non a caso e alla rinfusa.

In ultimo di questo Capitolo dico, che quando si vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già sono andate male, o disfatte, si osservi, e si riconosca prima esattamente la qualità della terra, la situazione e positura del luogo: scegliendo poi i magliuoli di vitami di sorta, che si confaccia alla qualità della terra; poichè essendo quella di sua natura molto grassa, umida, e sostanziosa, vi si metteranno vitami che facciano l'uve asciutte, sode, di guscio duro, e le pigne non molto ferrate; perchè questa sorta d'uve ha sussistenza capace di resistere anche nelle terre umide e grasse, ove non crepano nè marciscono i granelli con quella facilità, che farebbero, se fossero uve di guscio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne ferrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa, che crepino e marciscano i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggieri, asciutte

non molto grasse e di poco corpo, siccome in altre, che nella estate s'asciugano facilmente, si costipano, s'uniscono, e si serrano insieme, facendo dell' aperture, si piantino vitami d' uve di guscio gentile, umide, e delicate, come farebbero Dolcipappola, Moscadella Bianca, Claretto rosso di Francia, Tribbiano di Spagna, o sia uva greca, Verdea, Barbarossa e simili; perchè in queste sorte di terre resistono molto più, facendo il vino di miglior sapore, più spiritoso, odorifero, delicato, e durevole. Nè si lasci d' osservare alla qualità dell' aria, e del clima, che essendo caldo vi si piantino vitami d' uve dure, e sode, che maturano più difficilmente, come farebbero, Lacrima di Napoli, Rapaone, Malaga bianca e rossa, Claretti di Francia, Vajano, Zeppolino imperiale, o sia uva tedesca, e simili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Là dove nell' arie più fredde, che restano esposte a Ponente, e Tramontana vi si piantino vitami d' uve, che maturano presto, come il Raverusto dolce, Colore canino, Canajola, Moscadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e simili. Assicurando ognuno, che con questo modo di piantare si viene molto a emendare, e correg-

CAP. II.

reggere i defetti, che per loro stesse hanno le medesime uve, per non dire quelli delle Terre.

*Del modo di far le fosse per
le viti.*

CAP. II.

Riconosciuto, che avremo minutamente il terreno, se sarà in Paese montuoso e scosceso, dove l'acque delle grosse piogge portano sempre via della terra, si facciano le fosse profonde e larghe più di due braccia: se poi fosse in Valli, o in altri luoghi, che vi potesse scendere della terra portatavi dall'acque piovane, si facciano le fosse meno profonde, ma sempre con l'istessa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta necessaria avvertenza, mentre si scavano le fosse, di scegliere, e mettere separatamente tutta da una parte la Terra superficiale e migliore, e dall'altra la cattiva, e non adomesticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e mendicare, quando si piantano i magliuoli, ed altre piante; essendo questa per verità una cosa di gran rilievo, e di somma importanza, benchè
sia

sia pochissimo praticata . Fatte adunque le fosse , come sopra si è detto , si pulisca , e si sbarazzi tutto il fondo , levando i sassi , le ciocche , e radici di legnami , o altro che vi fosse , acciò si possa vedere se l'acque sotterranee possono avere felicemente il loro dovuto e necessario esito : e trovando che stiano a dovere , si faccia per tutto il mezzo del fondo delle fosse una fogna andante , composta di tre sassi grossi , cioè uno in mezzo messo per dritto , e li due altri , uno per parte , appoggiati in modo , che fra questi e il sasso di mezzo vi resti sempre tanto di vuoto per dove possano scorrere non solo tutte l'acque de' gemitivi , e travenate per la terra ; ma le piovane ancora , che necessariamente per molto tempo vi penetrano dalla superficie ; affinchè le viti , ed altre piante non sieno mai soggette a patire la soverchia umidità , e si renda sano tutto il suolo della coltivazione e campareccia adiacente , quando di sua natura non fosse . In oltre si rifianchi benissimo da ambe le parti la detta fogna con sassi piccoli e minuti , acciò restino ben serrate alcune buche e aperture , che sogliono restare tra un sasso e l'altro delli due appoggiati a quello di mezzo .

La

La maniera di fognare nel modo quì sopra descritto, secoudo me, è assai migliore, e più facile di quella, che molti usano, pigliando anche essi tre sassi mettendone due dritti per tutto il fondo delle fosse, lontani circa un palmo l'una dall'altro, e mettendo il terzo sopra i detti due, in modo che le fogne vengano a guisa di cassette, quali sono più pericolose, ed è più facile che restino ferrate, e accecate, mentre può rompersi qualche sasso, in particolare di quelli, che sono al di sopra, ovvero possono entrarvi, e morirvi degli animali, siccome in lungo andare possono essere rovinate e ferrate affatto da qualche barba di pianta grossa, come di fico, pero, melo, ec. oitre al maggior perdimento di tempo, perchè non tutti i sassi sono il caso; attesochè per questa sorta di fogne è necessario, che siano almeno mezzi adattati e avversati: laddove per farle nella maniera da me proposta, tutti i sassi un poco grossi sono a proposito, e riescono le fogne più stabili e sicure, non essendo così soggette al pericolo di restar ferrate e accecate, perchè con tre soli sassi, messi nella maniera sopra descritta, si vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare si accecasse
da

da una parte, resta aperta dall'altra. Fatte adunque che saranno le fogne, come sopra si è detto, si coprano subito copiosamente con fasci di stipa, o altro legname verde e grossolano; onde così fatte, fognate e stipate le fosse si lascino per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio senza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, massime nelle terre forti, umide, e grasse, affinchè ricotte, e dal caldo della state, e dal ghiaccio del verno, venghino a rendersi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggieri, deboli, asciutte, e di poco corpo, non è tanto necessario lasciarle così aperte senza piantarvi, perchè sieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma praticandosi non sarebbe altro che bene, mentre acquisterebbero maggiore attività.

Io non dico quì niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l'acque piovane superficiali e sotterranee; nemmeno l'ordine, che deve praticarsi per le distanze delle fosse, e delle piante, mentre penso di dir qualche cosa in appresso nella coltivazione degli Ulivi, che possa servir di
rego-

regola anche per quelle delle Viti ed altre piante .

*Del modo di scegliere , e conservare
i Magliuoli .*

CAP. III.

Volendosi fare una nuova coltivazione di viti , si faccia prima un' esat-
tissima riflessione per venire in cognizione
delle qualità dell' uve , che possono esser
proprie per il terreno , e per il clima ;
pensando poi per tempo al modo più sicu-
ro di fare la scelta , e provvisione de'
magliuoli , mentre non si abbiano vigne ,
che sieno già piantate con gli assortimen-
ti dell' uve separate . In questo caso sti-
mo necessario pensare preventivamente
a farne la provvisione in tempo che le
viti abbiano le loro uve ; andando a
contrassegnare tutte quelle , dalle quali si
vogliono staccare i magliuoli , che si sti-
mano proprij per la nostra coltivazione ,
facendo ad ogni vite una legatura con
falcio , come per esempio a quelle d' uva
bianca con falcio giallo , a quelle d' uva
rossa con falcio rosso ; e secondo le diver-
se qualità dell' uve che bisognano si pra-
ticano

ticano diverse forte di legature, come di ginestre, o altro che si titti proprio; ovvero si tingono le viti con tinture di diversi colori, pigliandone esattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli assortimenti sicuri; poichè venendo il tempo di staccare i maglioli dalle loro viti si possono più facilmente assortire le qualità dell'uve senza confondere e mescolare una sorta coll' altra; ed occorrendo, come bene spesso accade, di dovere staccare i maglioli qualche tempo prima di piantarli, s' avverta di non legarli in fasci grossi, ma piccoli di venticinque, o trenta per fascetto, stringendoli poco colle legature; perchè legandoli in fasci grossi, per metterli sotto alla terra per conservarli, quelli che restano al di dentro, e in mezzo de' fasci non la toccano, e patiscono così fattamente l' asciuttore, che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi, per non dir mezzi fecchi; onde ne nasce che molti se ne perdono affatto, ed altri s' attaccano così debolmente, che non possono mai risolvere per farsi viti robuste e grosse.

Per conservarli adunque nella miglior forma, si scelga un luogo di terra sottile, leggiera, ed asciutta, che sia esposta all'aria

aria di mezzo giorno più che sia possibile; ed ivi si scavi una fossa capace per tutti i magliuoli, che si vogliono conservare, fondandola benissimo con sassi, mettendovi sopra stipa, o altro legname minuto, facendovi poi un suolo di terra gentile, per mettervi tutti quei magliuoli, che si vogliono conservare, distesi e legati in piccioli fascetti poco ferrati; mettendo ad ogni fascetto il suo ricordo scritto, riposto in una canna, ovvero se ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell' uve, che è cosa di somma importanza, e prendoli poi con terra leggera e sottile, acciò non possano mai fermarsi, nè stagnarvi l' acque piovane; ma possano scorrere, e andarsene subito sotterraneamente per la fogna per non essere di pregiudizio a magliuoli; ovvero si mettano in una cantina, o in altro luogo caldo, legati come sopra, e distesi in terra, e coperti benissimo con rena molle: o pure si mettano distesi nell' acqua tanto al fondo, dove non possono sentire nè il ghiaccio, nè così facilmente il caldo.

Le suddette tre maniere, secondo me, sono le migliori, e più sicure per conservare i magliuoli. Alcuni usano di legarli ferrati a grossi fasci, mettendoli nell' acqua

acqua per dritto forse meno della metà, o in terreni grossi e umidi, ove il ghiaccio li danneggia; perlochè molti non s'attaccano, ed altri s'attaccano così debolmente, che fanno sempre piccole e minute gettate con poco segno di perfetta salute, restando sempre viti piccole, languide, miserabili, e poco fruttifere.

Dovendosi poi trasportare da un Paese all' altro, ancor che non fosse molto lontano, s' avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventose, che li farebbe di pregiudizio asciugandoli. Avvertasi ancora, tanto nel trasportarli, come nel sotterrarli, che non se li guastino gli occhi, ne si sbuccino, nè si faccia loro altra lacerazione; e perciò si fascino bene con fieno, ovvero si usino delle stoje o panni lani; e caso che l' accidente portasse, che dovessero stare più d' un giorno per viaggio, si facciano bagnare almeno una volta il giorno, gettando l' acqua sopra a' fasci senza scio-glierli, in maniera che tutti i magliuoli restino bagnati, giacchè per molti capi è quasi impossibile di potere staccare tutti i magliuoli dalle loro viti, e piantarli subito nelle coltivazioni, quali fanno allora prove molto migliori di quel-

quelli ancora, che sono stati conservati nelle due maniere più sicure ; essendo cosa certa, che ogni piccolo asciuttore, o superflua umidità che patiscano , fa che quei piccoli fermenti s' illanguidiscano , e perdano la loro vivezza , e pronta attività ; avendo io ciò veduto più volte coll' esperienza, maestra infallibile di tutte le cose . Ma perchè si riducono a pochi quei magliuoli , che si possano piantare subito staccati dalle loro viti , anche quando si abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni , ove debbon piantarsi ; attelochè queste potrebbero essere di sua natura in terre forti , umide , e grasse , dove è necessario piantare d' Aprile , e Maggio , in tempo che le viti sono entrate in azione , e hanno già messo ; onde ognuno sà che si debbono staccare i magliuoli dalle viti prima che mettano , per conservarli fino al tempo che debbon piantarsi ; ed è vero che alcuni di quelli da piantarsi ne' Mesi d' Aprile , e Maggio , si possono staccare dalle viti , e metterli subito nell' acqua , per lasciarveli fino che non cominciano a mettere ; ma quando si vedesse , che cominciassero a entrare in azione , il che si conosce dall' ingrossare e gonfiare che fanno i loro occhj , e non si potessero per al-

B

lora

lora piantare , si cavino immediatamente dall' acqua , sotterrandoli, come sopra si è detto , in maniera che non possano sentire il caldo, acciò non mettino, nè asciughino .

Quando si fanno le scelte de' magliuoli, mentre si staccano dalle viti , si stia bene attenti in non pigliarne alcuni molto grossi, che hanno gli occhi piccoli, e lontani l' uno dall' altro , e quasi ad ogni occhio n' è sortito un fermento: nemmeno altri che sono molti sottili e minuti, non essendo buoni nè gli uni, nè gli altri; essendo i primi difficili a mettere le barbe, perchè essendo stati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione, non hanno potuto fare a meno di non gonfiarsi , ingrossarsi, e allungarsi estremamente, e così restar flosci, e come vuoti, e poco o niente affodati, e con pochissima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento, e di forza restano sempre troppo sottili, e minuti non possono fare buona riuscita; ond' è che nè gli uni nè gli altri, possono essere neppure di mediocre bontà, essendomi ciò stato più volte confermato dall' esperienza.

I magliuoli perfetti sono quelli di una mediocre grossezza, che hanno gli occhi
gros-

CAP. IV. 19

grossi, rilevati, e vicini l' uno all' altro, essendo questi totalmente pieni, fessi, consolidati, e con molta attività; quali nell'atto di staccarli dalle loro viti, s' osservi se vi si potesse lasciare, oltre al capo che deve servire per il magliuolo, [sempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell' anno venturo] qualche altro capo, o fermento affodato e buono, spuntandosi questo alla lunghezza di due, o tre occhi, lasciandoli attaccati alla croce, o, come altri dicono, crocetta del magliuolo, purchè non vi sia niente di secco e imperfetto, poichè prestano questi maggiore attività, e servono di non ordinario vantaggio per l' attaccamento e assicuramento de' magliuoli.

*Del modo e del tempo di piantar le Viti,
o sieno Magliuoli.*

CAP. IV. *

Lasciate che avremo per qualche tempo le fosse scavate, fognate, stipate, e senza piantare, si prendano quei magliuoli già scelti, e destinati proprij per la qualità della Terra, e del Clima, imbrattandoli per due palmi almeno con

B 2

ster-

Sterco Vaccino, o Pecorino sfatto benissimo con acqua, in modo che mettendovi i magliuoli ne restino bene coperti, affinchè più facilmente s'abbraccino, e s'uniscano colla terra. Si piantino adunque così imbrattati nel mezzo delle fosse, lontani circa un braccio l'un dall'altro, ben dritti e affilati, tirandovi prima un suolo di terra della scelta e migliore per l'altezza di un palmo almeno sopra la stipa dove si piantino i magliuoli dritti perpendicolari, senza storgerli nè piegarli nulla affatto; poichè la piegatura e torgitura, che quasi da tutti vien praticata, non serve ad altro, che a farli della lacerazione, e delle stighature; onde è, che da questi luoghi così lacerati e stigliati non possono mai sortirne le barbe; e s'avverta di piantarli in modo, che nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e soggette a essere sbassate e portate via dall'acque piovane, restino al fondo poco meno di quattro palmi; e nelle terre forti, umide e grasse, e che risiedono in valli, o in altri luoghi, dove non ne possa scendere per l'acque delle piogge, si piantino al fondo tre palmi, e forse meno, mettendoli intorno per l'altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore, e si governino comodamente

mente bene nell'atto di piantarli con qualche sorta di concime spiritoso, e bene imaltito, mettendolo vicino a magliuoli, mescolato con la terra scelta senza pigiarla nè calpestarla co' piedi, per non diminuirli la sua attività, acciò possa facilmente attrarne le barbe, e queste possino agire con tutta vivezza e facilità. E per assicurarsi, che stiano pendicolarmente dritti, si metta, mentre si piantano, a ciascheduno un piccolo paletto, o canna, dove si fermano tirati sù dritti con semplice legatura, per tanto che sieno ripiene le fosse a quell'altezza, che richiede il bisogno, levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli. E caso che ne restassero alcuni senza attaccarsi, si ripiantino dell'istesso vitame subito l'anno susseguente, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agli altri, che gli stanno appresso, già piantati nell'anno passato, e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigiarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il modo che da molti vien praticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia; poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla vanga; oltre al non poterli mai ferrarli, e accostarli bene la terra all' intorno, e allo stigliarsi e guastarsi loro gli occhi, mentre si spingono abbasso con forza, per l' angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque, e addirizzati che faranno i magliuoli, come sopra si è detto, si vada avanti con la riempitura delle fosse, mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll' avvertenza di non riempierle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia adiacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempierre, e metterle in piana positura nell' anno seguente, mentre si dovranno scalzare, governare, e ricalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare

tare fino a tanto che non sia venuta una pioggia . che abbia un poco riunita , e abbassata la terra delle fosse , indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra , coll' avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall' occhio che si lascia sopra la terra , che è quanto dire vicino all' altro che deve levarsi ; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all' occhio , che si lascia per la nuova fortita , pot ebbe indebolirlo , e pregiudicarli : e easo che andassimo incontro alla Primavera , e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione , e non fossero venute piogge , si spuntino non ostante ; il simile a quelli che si piantano ne' Mesi di Marzo , Aprile e Maggio ; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere .

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione , purchè sieno proprj e confacenti alla qualità del suolo , e al Clima , ma non mescolati , nè alla rinfusa ; piantandone una , due , tre , e più fosse unite insieme di un medesimo vitame , e così si vada seguitando per tutta la coltivazione , senza confondere le qualità dell' uve ; poichè volendosene fare scelte , tanto per serbare , che per far-

ne vini, riescono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il simile quando si vogliono fare scelte di magliuoli, e assortimenti di vitami, riescono fatte giustissime, e con poca fatica; e di qui è ch' io consiglio ogn' uno a non lasciar mai questo bell' ordine di piantare in una medesima coltivazione diverse qualità di vitami, ma sempre da per loro separati gli assortimenti, e non a caso nè alla rinfusa, per non averli a trovare in un continuo imbarazzo, quando si volessero fare scelte d' uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, farebbe cosa molto difficile, che riuscissero fatte sicure e giuste.

Riconosciuto che averemo il terreno, e trovato di qualità leggieri, sottile, ed asciutto, e non esposto totalmente alla Tramontana, nè in Paese molto freddo, si possono sicuramente cominciare a piantare i magliuoli passata che sia la metà del mese di Novembre, e seguitare continuamente per tutto l' Inverno, sempre più anticipatamente che sia possibile: al contrario nel terreno molto forte, e soggetto all' umidità si piantino ne' mesi di Marzo, d' Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paesi molto soggetti alla Tramonta-

na,

na e al freddo, sieno di che natura esser si vogliono, si piantino nella stagione di Primavera, sempre in tempo, che la terra non sia troppo bagnata, e in giornate belle e temperate, che sono sempre utili: avendo anche riguardo al tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti, che essendo questi in terre pronte, leggieri, sottili, e asciutte, esposte al caldo si possono cominciare a staccare circa alla metà del mese di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide, e grasse, esposte alla Tramontana, e al freddo, non si comincino a staccare prima della metà di Dicembre; acciò sieno fissi, consolidati, e atti alla vegetazione.

Coll' ocazione di far coltivazioni di viti, se ci dilettaffimo di piantar frutti, mentre lo richiedesse il terreno, ed il clima, si piantino nelle medesime fosse de' magliuoli in distanza di dodici, o quattordici braccia lontani l' uno dall' altro; e caso che le fosse fossero molto vicine l' una all' altra, si piantino i frutti in una fossa sì, e due no, e più e meno secondo le distanze; mentre si deve osservare, che i frutti facciano sempre fra di loro drittura per tutti i versi, e tornino per ogni parte in giusta e debita lontananza di
dodici

dodici , o quattordici braccia .

In ultimo di questo Capitolo avverto una cosa di molta importanza , ed è che per tre anni almeno non si pianti , nè femini mai nelle fosse , nè vicino a magliuoli e altre piante nessuna sorta di robe , che sono molto pregiudiciali colle loro benchè piccole ombre , e impediscono , che nell' estate non si possano più volte zappare , e smuoverli la terra all' intorno , che sono cose di non ordinario vantaggio.

Nè si lasci in oltre ne' mesi d' Agosto e Settembre di riconoscere esattamente tutti i magliuoli piantati del medesimo anno , zappando , e smuovendo loro andatamente per tutta la fossa la terra all' intorno , levandoli tutte l' erbe ; e trovandosi magliuoli attaccati con molta forza , e che avessero fatte più sortite dal medesimo occhio , come suole facilmente accadere , si levino tutte , a riserva della più bella e migliore , per non perdere nulla di nutrimento , inviandolo addrittura per la detta sortita ; dandole tosto un avviamento , capace di cominciare in certa maniera il fusto della vite . E resti ognun persuaso , che avendo fatte io , come sopra , moltissime coltivazioni in diversi luoghi della

CAP. IV.

27

della Toscana, nel primo anno i magliuoli mi hanno sempre fatte sortite di quattro , cinque , sei e fino in sette e otto braccia di lunghezza universalmente tutti , con ammirazione di molti Signori, ed altre persone capaci, e pratiche.

Del modo d' allevare , e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati .

CAP. V.

PAssata che farà la metà del primo mese di Novembre , ovvero all' incirca, dopo piantati i magliuoli , si scalzino mezzo braccio in circa col dovuto riguardo di scalzarli un poco più al fondo nelle terre fertili ed asciutte , dove vi entra più facilmente il caldo , che nelle grosse , e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità : vangando , o zappando andantemente la terra per tutta la fossa senza staccare , o fare , come molti praticano , solamente le buche intorno a' magliuoli , tagliandosi tutte le radici , o barbe che si trovano in quel mezzo braccio di fusto scalzato , a riserva di alcune grosse e maestre che fossero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all' ingiù ,

giù, e si spuntino le fortite, o siano capi, (ciò che si chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhi, sempre col dovuto riguardo, che resti adattata la lunghezza delle fortite, e la quantità degli occhi, che loro si lasciano, alla forza e robustezza de' magliuoli; purchè il numero degli occhi non passi mai quattro, o cinque al più, trattandosi di magliuoli estremamente gagliardi; facendosi quest' operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligentano molto il lavoro; indi si governino i magliuoli con due grosse giunelle di concume per ciascheduno, più spiritoso, smaltito e trito, che sia possibile, mescolandolo un poco colla terra; e si metta da per tutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che possano subito approfittarsene, e cominciarne a sentire il beneficio. Mettasi immediatamente subito a ciaschedun magliuolo un piccolo paletto, o canna, dove si fermino, tirati sù dritti, con legatura fatta appunto sotto all' occhietto, che resta all' estremità del magliuolo, e nel mepesimo tempo si ricalzino colla terra senza pigiarla, e si seguiti con quest' ordine, a vangare, e zappare andantemente le fosse, terminandole di riempire, mettendo
il

il suolo in piana positura, e in maniera che s'unisca coll'altra superficie della Campareccia adiacente.

Giunti poi a' Mesi di Maggio e Giugno si tornino a rivedere, osservando esattamente la quantità de' capi, che ne saranno fortiti; e si taglino, o si strappino tutti, a riserva del più bello, grosso, e robusto, che naturalmente dovrà esser fortito dall'occhio più alto, e vicino all'estremità; questo solo si lasci, allacciandolo, e fermandolo sù dritto al palo, con semplice legatura poco serrata, fatta con ginestra, o fila d'erba, lasciandolo crescere fino all'altezza di due braccia e mezzo in circa sempre dritto obbligato al palo; e tosto si spunti, tagliandolo in maniera che resti alto braccia uno e mezzo, e forse meno; avuto riguardo alla sua robustezza, che essendo mediocre, o che partecipi del debole, si lasci un poco più corto; e nel medesimo tempo si osservi, se già abbasso vi fossero di nuovo venute delle sortite, si levino tutte intieramente, affinchè il nutrimento resti tutto obbligato a beneficio del capo spuntato, e faccia con maggior forza tutta la sua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s'ingrossino, e si stabiliscano più antichi-

tipicamente che sia possibile . Tornisi adunque a rivederli, passati che siano venti, venticinque o trenta giorni, e più o meno, secondo il clima e l'attività del terreno, dopo spuntati i capi come sopra; e trovandosi, come verisimilmente accade, che alla maggior parte degli occhi, massime a quelli più alti e vicini all' estremità, ne sieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle, si tagliano addirittura, in maniera che vi resti a tutti un occhio sano, libero, e lontano dalla tagliatura, che si fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandosi affatto, cioè rasente all' occhio del capo maestro, questo resta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, devian- dosi la sua virtù; e tagliandosi lunghi lasciando un occhio, per dove possa passare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola sortita, servono queste per fecondare gli occhi del capo maestro, chiamandovi e impegnandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne fortiscono l'anno susseguente, portino seco una copiosa e abbondante raccolta d' uve. Questa operazione, e questa maniera di coltivare le nuove viti è così necessaria, utile e vantag-

taggiosa, che non saprei spiegarlo: e pure è così poco praticata, perchè è pochissimo conosciuta, e quasi niente intesa; e tutta volta voglio fare animo a me medesimo, e consigliare quanto mai so e posso tutti quelli che fanno nuove coltivazioni di viti, che non tralascino nè pure una delle suddette operazioni e diligenze, assicurandoli che ne risultano utili molto considerabili; mentre si hanno le viti anticipatamente tutte di grossezza uguale, e cominciano a fruttare per lo meno due anni più presto, di quello che farebbero, praticandosi diversamente, ed a seconda di quelli, che le lasciano per tre anni senza scalzare, e tagliare le loro barbe, nè governarle, e con tutti i fermenti, che ne fortiscono ogni anno; lasciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di scorrere, e diffondersi inutilmente per tutti quei capi e barbe superficiali, che debbono poi in qualsivoglia modo, come inutili, levarsi; e intanto il piede resta molto sottile, e di minor robustezza; e quel che è di peggior conseguenza, si è che si vanno ingrossando le dette barbe inutili, che sono a galla, ed a fior della terra, con pregiudizio notabile dell'altre, che sono al di sotto giù al fondo, e che

ne-

necessariamente debbono esser le principali e buone, per far crescere e mantenere le piante; atteso che queste internate bene nel terreno agiscono con tutta facilità; poichè restano sempre più lontane, e dall' ingiuriar del caldo della state, che è quanto dire dall' asciuttore, che è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell' Inverno, che è un altro grosso nemico, ma più per i fusti, e per le rame, che per le barbe; avendolo mostrato chiaramente più volte l' esperienza nell' annate di estremi freddi, che sono seccati affatto i fusti, e le rame, nè mai le barbe; e dagli strumenti rurali de' Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non possono far di meno di non intrapparle, o tagliarle, perchè lavorano alla peggio, senza riflettere, e considerare, che le barbe sono la vera base, e il vero sostegno delle piante. Passati poi che sono tre anni dopo piantate, allora le scalzano, e tagliano loro tutte le barbe che sono fu alte, e vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano foccidere; poscia le governano, met-

mettendo ad ogni vite un paletto, o canna . Pigliano poi l' anno venturo il fermento maestro , e principiano a poco a poco ad alzarlo , e formarne il tronco , e fusto delle vite , di maniera che sono passati sempre cinque anni prima che arrivino a conseguirne un piccolo utile . Laddove se fino il prim' anno dopo piantate fossero state subito coltivate , e custodite diversamente , come sopra ho detto , avrebbero il secondo , e terz' anno principiato a coglierne il frutto ; e quel che forse è di maggior importanza , le viti , il piede , e le vere barbe maestre , farebbero molto più grosse , più assicurate , e di maggiore e miglior robustezza , e complessione , nè vi resterebbe ombra di dubbio che potessero essere illanguidite e addormentate .

Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo , e terzo anno dopo piantati .

CAP. VI.

IL secondo anno , dopo piantati i magliuoli , si torni di nuovo a potarli ne' mesi di Novembre e Dicembre ; lascian-

C

do

do il suo capo maestro alla lunghezza di braccia uno all' incirca , pulendosi benissimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre scabrosità che fossero , tanto in detto capo che nel basso piede ; e giunti a' mesi di febbrajo e Marzo , si metta a ciachedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una grossa canna , fermandovi con una , o più legature il detto capo , lasciato , come sopra si è detto , alla lunghezza di braccio uno , o poco più o meno , secondo la sua robustezza , tirato , e obbligato su dritto al palo , per cominciare tutta in una volta l' altezza del fusto che si vuol dare alla vite , coll' avvertenza di smoverli bene la terra all' intorno , e di tagliarli tutte le barbe superficiali nell' atto di farli ogni anno la solita , dovuta , necessaria zappatura , o vangatura . Passati poi agli ultimi di Maggio , ovvero al principio di Giugno , o più presto , o più tardi , secondo la caldezza del Clima , prontezza e attività del suolo , e qualità de' vitami , si vadano a riconoscere , levandosi tutti affatto i nuovi capi senz' uve , (ciò che si chiama scacchiare , e sbastardare) a riserva di quello venuto dall' occhio , lasciato su alto vicino all' estremità , che secondo l' ordine più comune della
natu-

natura , deve questo esser sempre il migliore , più bello , più robusto , e fruttifero , quale si allacci su dritto al palo con una , o più legature , fatteli gentilmente poco ferrate , tanto che da se stesso cominci ad avviticchiarsi al palo ; e gli altri , che hanno prodotte l' uve , si spuntino due occhj almeno sopra alle loro pigne , allacciandoli bisognando : lasciando solamente crescere il suddetto capo destinato per il frutto dell' anno avvenire , fino alla lunghezza di braccia due e mezzo , e forse tre , e tolto si spunti , tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo , e si lasci sempre su dritto obbligato al palo , in modo che stia perpendicolare ; tornando poi a rivedere venticinque , o trenta giorni dopo , si spuntino tutti i capi piccoli , chiamati semminelle , colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente .

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi , che debbono servire per il frutto dell' anno susseguente , venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo ; poichè allevati , e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione , e molto più fruttiferi , e atti alla vegetazione , quando

anche volessimo allevarne sopra alle viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d'introdurvisi, e circolare, ricircolare, e deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhi; laddove lasciando li crescere la maggior parte stortamente a capriccio della natura, senza abbriccarli, e senza esser guidati, storti, e sbattuti d'averli, caduti colle cime abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell'Orizzonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi, perchè il nutrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addrittura inutilmente per i loro occhi in false fortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha nè la facilità d'introdurvisi, e scorrervi andantemente, nè il comodo di circolarvi, e deponervi per consolidarli, e renderli robusti, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutti i capi inutili e battardi, che accidentalmente fortiscono sopra i fusti delle viti, massime quando sono gagliarde, e che i fusti sono storti, e male allevati. Si levino adun-

adunque prima che ingrossino , e allungino , cioè ne' mesi di Maggio , Giugno e Luglio , e sempre che se ne vedono nascere .

Passando poi all' anno seguente , si potino più anticipatamente che sia possibile , come sarebbe al principio , e verso la metà del mese di Novembre , lasciandoli il capo già allevato per il frutto con tutta la sua lunghezza , a riserva d' uno , due , e forse tre occhi , i più vicini all' estremità , quali non son fruttiferi , perchè nel precedente anno ne fortirono con troppa violenza quei capi piccoli , che sopra si è detto , chiamati femminelle , portando seco il frutto a causa della spuntatura fatta al capo maestro , onde presero subito l' ordine della natura , con tutto l' avviamento già cominciato ne' medesimi occhi , a favore de' capi , e del frutto che ne dovea venire nell' anno appresso ; e s' abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robustezza , e forza della viti . Giunti poi a' mesi di Febbrajo e di Marzo , si mettano due paletti , ovvero due grosse canne , o pure un paletto & una canna per vite , legando il capo da frutto , uno o due occhi sopra la tondatura , o sia razzatura del fusto ,

piegandolo con avveduezza , per quanto sia possibile , sempre sopra alla medesima tondatura , tirandolo coll' estremità tanto abbasso , e in maniera che resti forzato a guisa di un arco reso , e si fermi con legatura all' altra canna , o paletto , chiamato rincontro ; affinchè dal primo o second' occhio , che restano fra la prima legatura e la tondatura , ne possa più facilmente , e con maggior prohetza , e attività , sortire un capo così forte e robusto , da potervi stabilire sicuramente tutta la speranza per il frutto dell' anno imminente ; e perchè i tusti delle viti non iscorrano , e s' alzino troppo . E passati che saremo a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio , si pratichino esattamente tutte le diligenze accennate in questo medesimo capitolo per il capo che si piega presentemente ; e saremo certi d' avere ogn' anno sicure e copiose raccolte di vini , tollene le disgrazie di freddi , brinate , grandini , e simili , che Dio non voglia ; ed avremo sempre viti gagliarde , e con i pedali , e fusti quasi tutti di una medesima grossezza , e altezza , dritti , puliti , e belli . Laddove tenute , e coltivate diversamente , alzandole il fusto a un poco l' anno resta sempre pieno di tagliature , di tortuosità , secco e mor-

morto da qualche parte, sottile, miserabile, e di legname cattivo e imperfetto, e affatto incapace di farsi mai bello, grosso, e forte; perchè essendo già allevate male, e assuesatte a sfogare inutilmente in false fortire sopra alle tortuosità, la maggior parte della loro facoltà vegetativa, allora servirà a poco o nulla, il cominciarle a tenere pulite da' bastardi, ed altri capi inutili; perchè essendo già avanzate col fusto così storto, cattivo, e imperfetto, non si potrà mai esigere, anche con tutte le diligenze, che loro si usassero, di farle divenire viti molto grosse, durevoli, belle, e fruttifere; essendo a mio giudizio difficile, per non dire impossibile, di suscitare un naturale di fusti, e di pedali, abituato di questa sorta, e per necessità impigrito.

Del tempo, e del modo di potare, palare, e legare le viti.

CAP. VII.

LE Viti per loro stesse deboli e vecchie, siccome quelle che sono in terre legiere, arenose, ed asciutte; ed altre in terre molto forti, e bizzarre, che facil-

mente s' aprono , per esser molto soggette all' asciuttore , e al caldo della itate , ove per mancanza di nutrimento, restano quasi sempre minute , miserabili , e poco fruttifere , mentre non sieno ajutate a tempo, colle continue zappature , e abbondanza di concimi buoni , e sostanziosi . Io stimo che sia d' un gran vantaggio, ancorchè sieno in Paesi freddissimi , il poterle subito colte le loro uve , e più anticipatamente che sia possibile , non lasciando a' capi da frutto nè pure un occhio più del bisogno, e della lunghezza , che si vuol darli, per non averle a raccorciare e ritagliare , mentre si legano , e si piegano , affinchè il nutrimento , e la virtù (che nell' Inverno ancora circolano , e fanno la sua azione) non si diffonda inutilmente , come farebbe nella troppa lunghezza , e nel soverchio numero de' capi , ma sia ristretto , e obbligato a nutrire , e perfezionare solamente quelli lasciati per il frutto ; e in tanto prima che s' entri negli estremi freddi le tagliature cominciano a poco a poco a ferrarsi nelle loro porrosità , facendosi internamente vicino , e talvolta sopra alla superficie delle medesime , una conglutinazione d' umori , che in breve s' unisce e consolida , assuefacendosi all' aria fred-

fredda , in maniera che restano a tutto il verno benchè freddo e rigido , senza crepare , e senza nessuno altro male ; e nella primavera non possono lacrimare , nè debilitarsi spargendo la loro virtù , come farebbero se le tagliature fossero fatte di fresco , e non avessero avuto tempo di poterli ferrare ; onde non è questo un poco vantaggio nè un piccolo ajuto , massime per le viti deboli . E trattandosi delle gagliarde , lo considero un grosso utile per queste ancora , il poterle presto per le medesime ragioni ; perchè non è altrimenti vero , quello che molti asseriscono , che la forza , e la gagliardia possano esser dannose , e pregiudicare alla bontà , e quantità del frutto , quando non potessero lacrimare , e debilitarsi per mezzo dello spargimento della loro virtù ; ma è altresì verissimo , che alle viti robuste e gagliarde potate presto si possono lasciare in maggior numero , e molto più lunghi i capi da frutto ; che quando si potano tardi , e in tempo che cominciano a entrare in maggiore azione , e muovere ; onde ne segue , che ne abbiamo di certo più copiose e abbondanti le raccolte dell' uve , e del vino : per il qual fine (secondo me) si piantano , e si coltivano unicamente tutte le viti .

E se

E se accade , che qualche volta si vedano alcune tagliature un poco crepate , e aperte , resti ognun persuaso , che sono state guastate da' Contadini nell'atto di portarle ; perchè la maggior parte di quella gente tagliano quasi sempre con ferri cattivi , poco taglienti , e operano per consuetudine , e per usanza , senza sapere che cosa facciano , attribuendolo poi alle brinate , alla Tramontana , al ghiaccio , al freddo , che per lo più ne sono affatto innocenti .

Dovrebbeſi anche avvertire mentre si potano le viti , specialmente quelle vecchie e deboli , se l' anno precedente fruttarono molto , o poco ; che se fruttarono molto si lascino i capi in minor numero , e più corti ; e se fruttarono poco , si può in certa maniera arbitrare , lasciandoli più lunghi . Si rifletta ancora alla state passata , che essendo stata troppo calda e asciutta , in maniera che le viti possano essersi soffermate per il troppo asciuttore , si lascino i capi più corti ; e se calda , temperata , e non troppo piovosa , si lascino più lunghi . Quelle poi che si potano nella Primavera , si deve considerare l' invernata già scorsa , che essendo stata molto fredda , rigida , e troppo umida e pio-

pio.

piovoſa, ſi laſcino con i capi più corti; e ſe dolce, aſciutta, e temperata, ſi laſcino più lunghi. Queſte riſieſſioni, e queſti ri-guardi, te ho da dirla com' io la credo, non vagliono molto; ma dall' altro canto vado conſiderando, che qualche utile vi può eſſere, non vi è nulla da perdere, e ſù queſto riſieſſo ho creduto di non doverli tralaſciare.

Venendo adeſſo al modo di poterle, è da ſaperſi, che ſi deve ſempre principiare queſta faccenda dal piè della vite, tagliando tutti i fermenti accidentali e baſtar-di, che foſſero per il fuſto; ma prima ſi oſſervi la qualità delle viti, che eſſendo troppo ſcorſa, e alta, vi ſi laſci un baſtardo di ſufficiente groſſezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhi, e non più, nomato razzuolo, o ſegoncello, purchè ſia in luogo proprio, ben ſituato, e capace di produrre un fermento buono, e gagliardo da ſervirſene, per ſtabilirvi la vite nell' anno venturo, quando ſi taglierà tutta la parte ſuperiore, che reſta al di ſopra di detto fermento; quale in pochi anni, colle ſue gettate ci renda ri-fatta, e per coſì dire, rinnovata la vite, e ſi riducono con queſto mezzo ad un' al-tezza ragionevole ſenza perdere il frutto.

E pro-

E proseguendo la potatura si lascino i capi da frutto in minor numero , e più corti , che se non vi fosse il razzuolo , affinchè vi possa esser nutrimento , e virtù sufficiente da far sortire un capo ragionevolmente buono , e forte dal medesimo razzuolo lasciato a tal effetto . Sono moltissimi quelli , che lasciano quantità di razzuoli , o siano cuscioncelli alle loro viti troppo scorse e alte , ma quasi tutti senza frutto , e a caso così corti , e tagliati appunto rasente all' occhio , e intanto lasciano alle medesime viti i capi da frutto apposta in maggior numero , e molto più lunghi , che se non vi fossero i razzuoli , sul riflesso , che l' anno dopo si deve tagliare tutta quella parte , che resta superiore al razzuolo ; e non s' avvedono i miserabili Contadini , che mettono le loro speranze in una positura d' esser molto fallaci ; e vane ; perchè il nutrimento , e la virtù vegetativa della vite se ne scorre , e s' incanala tutta addrittura per i capi da frutto , lasciati colla speranza ed ingordigia di conseguirne più utile del dovere . Onde ne segue , che i razzuoli restano quasi affatto abbandonati dalla natura , e non ne fortiscono che sottili , minuti , e cattivi fermenti , e forse niu-

no affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della vite consiste in un'acqua molto attiva, e così sottile e sciolta, che fugge e scappa facilmente per tutti i luoghi, massimamente alle cime de' capi, quando non sono piegati a tempo, e in false fortire, nelle tortuosità e scabrosità de' fusti, che hanno le viti malamente allevate. In somma non è così facile, senza l'assistenza di persona intelligente e pratica, dispor le viti e guidarle in maniera da non ne perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto possibile.

Quelle poi che non sono nè troppo scorse, nè troppo alte, che non hanno bisogno d'esser ridotte, nè abbassate per mezzo di razzuoli, si potino addirittura, lasciandoli per il frutto i capi più robusti e migliori, coll'avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, d'adattarli alla forza ed al vigore delle viti; e per quanto sia possibile (purchè non si perda nè si diminuisca il frutto) s'abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia rondatura, affinchè le viti non iscorrano molto, ma stiano sempre d'una giusta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all'incirca; poichè la bellezza e bontà delle viti, consiste
mol-

molto nell'esser grosse, basse, e dritte di tronco, liscio, pulito, sano, e non mezzo secco, e pieno di cicarrici, come sono la maggior parte delle viti allevate a capo, e alzate a un poco l'anno.

Potete che avremo le viti con tutti i riguardi, e con tutte le regole sopra descritte, giunti che saremo al mese di Gennajo, e al principio di febbrajo, si tolgano i pali, e le canne, e si comincino a mettere alle viti in modo che restino dominate dal Sole, e un poco lontani da' loro pedali, e da quella parte, ove si devono piegare i capi, perchè vi cadano, e vi s'adattino con più facilità, e naturalezza, e non sieno tanto sottoposti a romperfi e storgerfi e restino piegati, e forzati in luogo proprio, che vale a dire, uno, o due occhi vicino alla rondatura; legandoli ferrati al palo in maniera che possano facilmente allontanarsi un poco, e molleggiare avanti e indietro, secondo che porta il bisogno (ciò che riesce quando si fanno trapassare alquanto di là dal palo colla legatura bassa, che loro si fa già nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarfi, abbiano campo di fare dolcemente il loro giusto giro per addietro, e sopra la rondatura, senza che
fiamo

fiamo in necessità di romperli , o alzarli troppo ; facendo la legatura al capo da frutto , non più di due occhi lontana dalla tondatura . Prendasi in oltre l' estremità di detto capo , e si dirompa , si palpeggi , e s' addolcisca colle mani , tirandolo abbasso , tanto che resti forzato appunto vicino alla prima legatura ; e si fermi con altra legatura l' estremità ad una canna , o paletto , chiamati rincontri . E sappiasi che molte viti tornano malissimo piegate , e non forzati i capi giustamente , e alzate in poco tempo molto più del dovere , per cagione d' essere stati messi malemente i pali dalla parte contraria , e troppo vicini a' pedali delle viti .

Questa maniera di potare , palare , legare , e piegare è da praticarsi solamente per le viti , che sono in colline , e in altri luoghi montuosi , e dove si vogliono tenere basse , e diritte di fusto , e con qualche avvedutezza ; ma nelle pianure , e in Paesi dove sono quantità di viti sopra gli alberi molto alti , non ho animo di descrivere certe regole per altro utile e sicure , ma difficili a insegnarsi , e farle mettere in pratica , per esser le viti troppo alte , e incomode ; e per la poca cognizione di quei contadini , che credono di sapere
affai

assai più di quello che porta il bisogno , e le considerano poco o nulla , mentre hanno tutta l'attenzione per il suolo, e per le semenze . Finalmente avvertisco , che non si debbono mai potare , nè legar.le viti in giornate troppo asciutte , ventose , aspre , nè molto fredde , ma temperate , dolci , e che non regni Tramontana ; acciò i capi da frutto non sieno tanti soggetti a romperfi , e si possino piegare , e forzare più giusti ; e si faccia il possibile , perchè ogni anno circa alla metà del mese di Marzo , sieno terminate di potare , piegare , e legare .

Del tempo , e del modo di zappare , sbastardare , e scacchiare le Viti .

CAP. VIII.

IL più vero tempo di zappare , o vangare le viti egli è ne' mesi di Maggio e Giugno , e più in questo , che in altri tempi , perchè di questi mesi sono nate quasi tutte l'erbacce , spine , ec. che imboschiscono , e sfruttano molto la terra . Nell'atto adunque di zapparla , o vangarla si stirpino e si levino tutte intieramente sino alle loro barbe , scuotendole benis-

benissimo, acciò restino affatto distaccate, e secchino più facilmente; zappando minutamente il suolo, pigliandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle viti, non solo per ben pulirlo e purgarlo dalle spine, roghi, erbe, ec ma molto più per renderlo sollevato, sciolto, soffice, e capace d'abbracciare con più facilità l'acque delle piogge, che cadono nella state, che sono di non ordinario giovamento alle viti; ed il suolo medesimo essendo così smosso, sciolto e sollevato, non è tanto soggetto al caldo, e all'asciuttore, oltre all'essere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarsi più facilmente degl'influssi celesti. Nel medesimo tempo si osservi esattamente, e si riconoscano tutti i pedali delle viti se avessero gettati fermenti più bassi, vicino alla superficie, ovvero barbe fra le due terre, e si taglino internamente tanto l'une, che gli altri con istrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quanto poi al tempo di sbastardare, e scacchiare le viti, egli è verso gli ultimi del mese di Maggio, seguitandosi per tutto Giugno, Luglio, e sempre che si vede il bisogno, levando tutti i fermenti accidentali e bastardi, ed altri inutili, e senz'

uve , a riserva di qualche bastardo , che fosse sopra il pedale di qualche vite troppo scorsa e altra , in luogo proprio , e ben situato , da potersene servire per un razzuolo , o curfioncello , per rinnovare e stabilirvi la vite , abbassandola a quell' altezza ; e d' altri capi senz' uve , che fossero sopra alle viti gagliarde , da servirse ne per uso di Magliuoli . Spuntandosi in oltre quelli dell' uve , due o tre occhi sopra alle pigne ; eccettuati alcuni , che si stimano buoni per magliuoli , e per il frutto dell' anno susseguente , quali si spuntino più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all' incirca . Replificandosi questa operazione di quando in quando , tenendole sempre pulite e nette da tutti i bastardi , ed altri capi inutili , per obligare tutto il nutrimento , ed il vigore a beneficio dell' uve e de' capi destinati per il frutto , ed in miglioramento de' pedali , e delle barbe . Cosa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino , essendo più spiritoso , gagliardo , e durevole . Siccome i pedali delle viti faranno sempre più lisci , e meno pieni di tagliature , e la potatura sarà molto più facile e sbrigata , riducendosi quasi a impossibile , che si possano pigliare errori . Essendo queste opera-

zio-

CAP. VIII. 51

zioni, a mio giudizio, molto utile, e vantaggiose per tutte le viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un' alta operazione, cioè alzare quei capi dell' uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all' istèss, legandoli a' pali delle viti, ciò che si chiama allacciare: tornandole poi a rivedere per tempo, allacciando di nuovo tutti i capi, che ne hanno bisogno, affinchè l' uve restino più discoste dalla terra, e più sicure e difese da' venti, e dominate dall' aria e dal Sole, &c.

*Del modo, e del tempo d' allevare, potare
legare, e piegare le viti sopra
le bronche.*

CAP. IX.

LE viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliono essere meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l' una dall' altra; e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d' allevarle e potarle, che si

D 2

è det-

è detto per tutte le altre; ed il terz' anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell' anno, tirandolo tutto in una volta su all' altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un palletto, piantato in terra vicino al piè della vite, pure per dritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali ferrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da una parte, e l' altro dall' altra, fermandovi con due o tre legature il piedi, e capo della vite, tirato e obbligato su dritto, accostato al palo, acciò non venga storto, gobbo e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio come si è detto dell' altre viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio; Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutti i capi accidentali, inutili, e senz' uve; e si spuntino quelli dall' uve due o tre occhi sopra le pigne, a riserva del capo maestro venuto dall' ultim' occhio su vicino all' estremità, da serbarsi per il frutto dell' anno avvenire. Questo

si lasci crescere fino all' altera di due braccia e mezzo , e forse tre , e tolto si spunti alla lunghezza di un braccio , e mezzo all' incirca; avuto riguardo anche in questo alla robustezza della vite ; e intanto si faccia il possibile per allévarlo sù dritto a perpendicolo ; mettendosi perciò due piccole punte di paletti , o frasche fermate con legatura a' cornicelli , e alla cima della bronca ; ovvero si fori la cima di questa , e vi si metta un cornicello , dove si possano allacciare e guidare i capi destinati per il frutto ; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d' introdursi , e maggior comodo di circolarvi , e trattenervisi a irrigare , e fecondare maggiormente i loro occhi ; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere , per pulirle e nettarle da tutti i fermenti inutili , accidentali e bastardi , e si spuntino al solito alla lunghezza d' uno , o due occhi , tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhi sù vicini all' estremità del capo che s' alleva per il frutto , chiamati comunemente femminelle , affinchè i detti capi si facciano più grossi , robusti , e fruttiferi .

Passando poi al prossimo e futuro mese di Novembre , che è quanto dire al quarto anno dopo piantare , si potino più anti-

cipatamente ch'è sia possibile, lasciandole il capo da frutto a quella lunghezza che bravamente può sostenere la forza della vite; se mandolo subito con semplice legatura provvisoria a' cornicelli della bronca, acciò non possano esser né rotti, né tanto agitati e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro stabile legatura e piegatura. E passati a' Mesi di Febbrajo e Marzo, si fermino quei giovani pedali con più legature a' pali, che lor servono di sostegno e d'appoggio; affinché vengano dritti; fermandosi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fusto della bronca, ovvero si facciano salire a cavalcare sopra a' cornicelli, secondo che porta il caso; purchè fra questa prima legatura, e la tondatura delle vite non vi resti mai più che la distanza di due soli occhi; e tosto si pigli l'estremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingìù tanto abbasso, che resti forzato appunto vicino a' due occhi, restati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell'anno apresso, fermandosi la medesima estremità giù bassa al paletto, che serve di sostegno alla vite, ovvero al fusto della bronca, in maniera che il capo sia tirante e forzato, perchè altrimenti non pos-

so.

sono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhi, destinati a tale effetto fra la legatura e la tondalura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e fruttiferi, e ci troviamo subito in necessità d'allungare e fare scorrere le viti più del dovere, quando non si voglia incorrere nell'altro maggior disordine, di perdere per quell'anno la maggior parte della raccolta dell'uva. Nè si lasci di mettere ogni anno le solite due frasche fermate su dritte, ovvero il cornicello, come si è detto, nel foro della cima della bronca, per dove possino salire, abbricarsi, e avviticchiarsi i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo dalla solita allacciatura.

Passando poi agli anni suffeguenti, e diventando le viti sempre più grosse, robuste e gagliarde, si smetta l'uso de' pali, praticati per sostegno de' loro pedali, e si cresca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a misura del vigore, e della forza; poichè a una sola vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fusto diritto liscio e pulito (dove non si perde niente di nutrimento nelle fortite di capi accidentali e bastardi, che vengono ogni anno in gran numero nelle tortuosità e scabrosità de-

tutti nodosi , storti , male allevati , e pieni di grosse tagliature , come accade nelle viti alzate a un poco l' anno) si possono lasciare tre , quattro , cinque , e talvolta sei , e più capi fruttiferi , non potendosi in questo fare una ricetta , e prescrivere appunto il numero , e la lunghezza , mentre ci dobbiamo regolare col vigore , e colla forza della vite ; e bisogna altresì che questo numero , e questa lunghezza di capi , dependa anche dalle diligenze praticate a tempo nello scacchiarle , spuntare i capi , e levarli affatto tutti quelli senz' uve .

Sappiasi ancora , che secondo le osservazioni da me fatte più volte , vengo assicurato non solo per il meglio della vite , ma anche per aver più copiose le raccolte dell' uve , si devono lasciare i capi da frutto in minor numero , e più lunghi , purchè siano grossi e gagliardi , piuttosto che lasciarli più corti , e in maggior quantità ; e perciò s' abbia questo riguardo , e questa considerazione , quando si scacchiano le viti , e si spuntano i capi da frutto .

Quando poi sieno diventate grosse , robuste , e capaci di più capi da frutto , si potino al solito ogni anno più presto che sia possibile , e si leghino , e si picchino di Feb-

bra-

brajo, e di Marzo, facendo cavalcare i capi da frutto sopra a' cornicelli delle bronche, facendoli la prima legatura soli due occhi lontana dalla tondatura, e si piegino, e si tirino con avvedutezza le loro estremità' abbasso, in maniera che i capi restino forzati appunto vicino alli sudetti due occhi, e si fermino con legature le medesime estremità, alcune a' cornicelli, altre a' fusti delle medesime viti, ed altre alla bronca; che in questo pure non si può fare una ricetta, perchè è necessario adattarsi al caso, e alla positura delle viti, e de' capi; purchè questi restino forzati rasente a due occhi vicini alla tondatura; affinchè le viti scorrano, e si dilunghino meno che sia possibile. Ma giacchè non si può impedire, che non ilcórano, e si dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo segno d'esser troppo allugate, e avanzate sopra a' cornicelli, in maniera da non potervisi più saviamente legare, e piegare, si pensi preventivamente in tempo della scacchiatura a destinare e lasciare un fermenno bastardo di buona grossezza, scelto in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire nell'anno appresso per un razuolo, o sia cufoncello da tagliarsi in tem-

tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhi, affinchè nell' anno venturo ne possa sortire un capo robusto e gagliardo da rinovare la vite, abbassandola col tagli, senza perdere che poco o niente di frutto. E si rifletta che a queste pure, in quell' anno che si lasciano i razzuoli, è necessario, che i capi da frutto siano in minor numero, e più corti del solito: perchè altrimenti non ne fortiscono dal razzuolo che capi così sottili e miserabili, da non farne puel capitale, che si voleva; e alcune volte non gettano nulla affatto; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle vite la solita libertà di scorrere e dilatarsi per quei lunghi capi da frutto, nemmen s' accorge del lasciato razzuolo, lasciandolo quasi affatto in abbandono, non che irrigare i suoi occhi, e darli forza per una durevole vegetazione.

Venuto poi, secondo le nostre idee, nn capo grosso e gagliardo dal predetto razzuolo da potervi sicuramente stabilire la vite, si lasci il medesimo capo lungo a misura della forza, e si tagli immediatamente tutta la parte superiore già troppo scorsa, e avanzata sopra a' cornicelli; con questa precauzione, che se la vite fosse gagliarda, e in terreno suizanzioso si può

può andare avanti un anno o due, prima di tagliarla, e in tanto pigliare il frutto, finchè dal capo del razzuolo non ne siano sortiti per il meno due buoni capi fruttiferi; purchè alla parte superiore, che deve tagliarsi, si lascino i capi sempre in minor numero, e più corti. Cosa che non si deve praticare sopra le viti deboli, e che sono in terreno poco sostanzioso, nè pure a quelle che si conosce, o si dubita che non possi esserli stata fatta buona e sicura coltivazione. E se a sorte dal cirsonecchio ne fossero venuti subito due capi da frutto di sufficiente grossezza, in questo caso si tagli immediatamente tutta la parte superiore. La differenza, che è dal razzuolo o sia segonecchio, a quella del cirsonecchio, è questa. razzuolo si chiama quello lasciato corto alla lunghezza di uno o due soli occhi, tagliato appunto rassente all'occhio, essendo questi i meno sicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per stabilirvi la vite; e il più delle volte gettato pochissimo, o nulla. Cirsonecchi son quelli, che si lasciano alla lunghezza di due, tre, e forse quattro occhi, tagliati più che sia possibile lontani dall'occhio; e sono questi talmente sicuri, che fanno tosto il primo anno gettate bellissime.

Rin-

Rinnovata adunque , stabilita , e abbassata la vite , e tagliata la parte superiore , si potino , e si pieghino ogni anno , praticandosi tutte le diligenze sopra narrate , coll' avvertenza di tenerle ancora allacciate più che sia possibile , benchè alte e lontane dalla terra ; affinchè l'uve siano dominate e stagionate , e dal Sole e dall' aria ; perchè , siccome abbiamo di sicuro che l'uve pigliano dalla terra tutti i sapori e odori , così abbiamo di certo , che pigliano dal Sole , e non d' altronde tutta quella vivezza , quel fuoco , e quello spirito , che sentiamo ne' vini .

Parlandosi poi delle bronche , è da sapersi , che queste si fanno di Legname di Quercia , e di cherro , segandosi grosse come i travicelli , che servono per li solaj delle case , lunghe quattro braccia , o al più quattro , e mezzo , sempre un poco più grosse dalla parte che deve stare in terra , che dalla cima . Si mettono subito dopo segate per qualche tempo nell' acqua a purgarsi , e poi si cavano ; e asciutte che siano , si possono mettere alle viti ; ma prime sarà bene abbruciacchiarle , o come altri dicono abbrustolirle in quella parte che debbono restare in terra , perchè resistano più all' umidità .

Si facciano in oltre ad ogni bronco quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che messi in detti fori i cornicelli guardino arditamente colle cime all' insù, e non l'orizzonte; quali si facciano di legname di castagno, di quercia, d'albatre, o d'altra sorta, purchè sia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e se ne mettano uno per facciata, che è quanto dire quattro per bronca. Si possono mettere le bronche anche ne' filari andanti delle viti, lontane sette in otto braccia una dall'altra; e se vi fossero frutti lontani, come si sogliono mettere, dodici o quattordici braccia uno dall' altro; si metta una bronca in mezzo, tirandovi sopra due viti nel modo e forma sopra descritta; e si faccia il simile nelle fosse dove si piantano ulivi, e viti a filari, mettendovi una bronca tra un ulivo, e l' altro per tirarvi e allevarvi sopra due viti.

Del tempo , e del modo di fare le propagini , o sieno sottomesse di viti .

CAP. X.

L vero tempo di far le propagini , o sieno sottomesse delle viti , nelle terre leggiere , asciutte e galistrose , egli è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre . Laddove nelle terre forti , umide , grasse e cretose , dalla metà di febbrajo fino a tutto Marzo , purchè non sieno troppo bagnate : e farebbe cosa molto utile e vantaggiosa , se si scavassero le fosse qualche tempo avanti , massime nelle terre forti e cretose .

Adunque in tutti quei luoghi dove sono radori , e mancanze di pedali di viti , o dove queste sieno di cattiva razza , o tanto vecchie , indebolite e languide da non potersi innettare , si faccia una fossa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno ; ma in quanto alla larghezza non si può limitare , mentre deve esser capace di tutte quelle viti , che si vogliono propaginare , per cavarne fuori i capi , lontani circa un braccio uno dall' altro : e caso che la fossa tornasse in luogo , che non vi fosse
for-

sotterraneamente la sua necessaria fogna, per lo scolo dell' acque interne, si veda per quanto sia possibile di farvela, secondo le regole descritte per le fosse; dove si piantano i magliuoli; perchè altrimenti l' opera non solamente farebbe affatto inutile; ma dannosa, perchè in vece d' acquistare, e moltiplicare le viti, si perdono affatto quelle che si propaggiano. E dandosi l' accidente, che queste fosse si dovessero fare in luoghi, dove non fosse possibile dargli lo scolo, si facciano molto più profonde, e vi si metta maggior quantità di sassi, e stipa, o altro legname: e dovendosi fare in luogo, dove vi sia la sua fogna, e che la coltivazione fosse fatta di più di cinque o sei anni, si scavi la fossa finchè non si trovino i sassi della fogna, rimettendovi la solita stipa, o altro legname verde, e sopra un buon suolo di terra scelta, mescolata con qualche porzione di concime sostanzioso; e tosto vi si stendano sopra i capi delle viti, in maniera che restino per lo meno un braccio al fondo. Si indirizzino poi con bella maniera le cime de' capi all' insù, acciò non si storgano, nè si faccia loro lacerazione, o altro male; e si riempia la fossa, mettendo sempre in fondo la terra migliore, con qual-

qualche poco di concime vicino a' capi; e terminato di riempire, si taglino in maniera che restino con un solo occhio fuor della terra.

Il primo mese di Novembre, dopo fatte le propaggini, si scalzino largamente per più di mezzo braccio al fondo, tagliandosi loro tutte le barbe, che si trovano per il fusto scalzato; e si governino, si ricalzino, e si coltivino successivamente con tutte le regole già descritte per li magliuoli.

Del tempo, e del modo di piantare gli Oppi nelle coltivazioni; e del modo di potare, e legarvi sopra le viti.

CAP. XI.

Bench' io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le viti, penso non ostante di terminare il Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppi nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le viti. Essendo adunque questa sorta d' alberi molto difficile ad attaccarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non farà se non bene,

ne, utile e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d' averli all' ordine e pronti il medesimo giorno, che si vogliono piantare, sbarbati di fresco da' Boschì, Ragnaje, o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nelle Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone e d' intiera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, o altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l' altre minute e capillari si taglino intieramente tutte, con questa precauzione di tagliare solamente quelle barbe minute e capillari, che nate fossero sopra il dosso d' altre barbe grosse e maestre. S' imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fusto, con isterco Vaccino, o pecorino, sfatto con acqua, affinchè più facilmente s' abbraccino, e s' uniscano colla terra; dipoi si piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia uno dall' altro, avuto riguardo alla qualità della ter-

E

ra,

ra, che essendo leggiera, e di poco corpo, si piantino un poco più spessi; ed essendo sostanziosa e grassa, si piantino un poco più lontani, mettendoli sotto ed all' intorno delle barbe qualche giusta porzione di concime trito e sostanzioso, mescolato con terra sciolta, attiva, domestica e grassa. Si finiscano in oltre di ricalzare in modo, che le barbe restino allargate nella loro naturale positura, e tornino al fondo meno di due palmi, nè si pigi, nè si calpesti loro niente affatto la terra all' intorno. Mettasi poi vicino a ciaschedun' Oppio un palo, al quale si fermi con una, o al più due legature; mettendovi i suoi fardellini di fieno, acciocchè non possano essere sbattuti, nè troppo agitati da' venti, nè tampoco sbucciati da' pali, nè dalle legature; e così si continui a custodirli ben palati fino a tanto che non saranno passati almeno tre o quattro anni, acciò abbiano campo di attaccarsi e assicurarsi stabilmente, e crescere con tutto il comodo, senza essere infastiditi, nè agitati da' venti: che adoperate tutte queste diligenze, e custoditi attentamente, verranno in soli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Questa sorta d' alberi, piantati affine di

di guidarvi sopra le Viti , allorchè si vedono essere Passabilmente grossi , come il collo della mano d' Uomo ; che ordinariamente suol seguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione ; subito si tagli la loro cima , del mese di Novembre , all' altezza di tre braccia e mezzo , o di quattro al più , acciò non vadano molto in alto , ma ingrossino più facilmente e presto il loro fusto , e comincino intanto a mettere , e disporre i rami allargati ed aperti , come fanno i Gelsi .

Le Viti , che debbono servire per allevarsi , e guidarsi sopra gli Oppj , non vorrebbero mai essere meno di quattro per ciascheduno , piantate due da una parte , e due d' altra ; in maniera che l' Oppio torni in mezzo , lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medesime Viti . Non si lasci pertanto di tenerle guidate e accompagnate da' pali , nel medesimo modo che si è detto per quelle delle bronche , finchè non saranno cresciute , e alzate in maniera che siano capaci di cominciare a salire , e cavalcare sopra i rami degli Oppj : allora si lascino i loro capi da frutto alla lunghezza di dieci , o dodici occhi , o più , o meno , secondo ri-

E 2

chie-

chiebe e comporta la loro gagliardezza , o debolezza . Dipoi si cominciino a distendere e guidare le dette Viti sopra i rami degli Oppj , in modo che ogni ramo sia sempre accompagnato da una , o due viti , cioè rami chiamati branchemadri . Io dico branchemadri di viti , perchè quando gli Oppj comincino a esser cresciuti , ed alzati , non vi è dubbio , che non sieno divisi in dieci , o dodici rami ; onde non è possibile che un Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di viti quanti siano i suoi rami ; e però dico che si comincino a potare e disporre le viti in maniera , che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami , che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppj ; di sorte che non vi resti mai ramo , che non sia accompagnato e guarnito dalla vite . Si perdano poi i capi da frutto delle medesime viti , legandosi , dopo potate , due unitamente al ramo dell' Oppio , in tal forma , che fra la tondatura delle viti , e la legatura , che si fa a Jetti loro capi , non vi restino mai più di due occhi . Facendosi la detta legatura in modo , che obblighi l' estremità de' capi a piegare , e guardare abbasso più che sia possibile . Si perdano poi le
me-

medesime estremità , e s' attortiglino , e s' avvolgino i capi insieme , tenendoli nell' istesso tempo tirati abbasso ; fermandoli insieme con legatura di falcio nella loro estremità , acciò non si svolgano , e comincino bene bene la piegatura , fino a tanto che l' uve non cominciano a crescere e ingrossare , che allora il peso delle medesime obbliga e necessita i detti capi a starsene piegati all' ingiù , restando forzati appunto vicini a due occhi , che restano fra la legatura , e la tondatura . Dalla cui piegatura ne segue , che i medesimi capi non possono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi , che debbono servire per il frutto dell' anno venturo ; altrimenti metterebbero molto avanti , e si dilungherebbero troppo i loro fusti ; onde saremmo in un' estrema necessità d' allungare e alzarle ogni anno più del dovere ; e intanto i loro fusti , e madrebranca s' anderebbero facendo storti , poco robusti , sottili , miserabili , poco fruttiferi , e meno durevoli ; quando , per non dilungarle troppo , non si volesse incorrere nell' altro disordine , di perdere la maggior parte della raccolta . Avvertasi ancora di tener sempre guarniti tutti i rami grossi degli Oppj da una ragionevole ,

ed aggiustata quantità di pali , de' quali ogni anno se ne tagliano, e se ne allevino, affinchè non restino mai nè troppo pieni, nè troppo sguarniti, ma sempre colla loro quantità ragionevole , e adattata alla forza della pianta. Poichè oltre all' essere i detti pali , dopo tagliati , assai proprij e buoni per l' altre viti, servono ancora, prima di tagliarli, per difendere le proprie uve dalle grandini , dalle brinate, e da' venti. E per verità non ho mai vedute viti meglio difese , che quelle degli Oppj , nè più fruttifere ; perchè i Ladri , e i Quadrepedi non le arrivano, i Venti le ondeggiano tutte per un medesimo verso , nè si percuotono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature ; e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini , col copioso e prezioso frutto del vino , che finalmente riesce perfettissimo. Vi è poi il vantaggio nel poterle , perchè i pali ve li donano stabilissimi , anche per venderne agli altri , i medesimi Oppj ; onde poco tempo si perde a legarvele sopra ; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe , e quasi niente affatto coll' ombra delle sfondate sue rame ; ombra che non stà fissa , perchè sempre fugge la luce del Sole , che sempre è in moto : onde

de è che fistaginano continuamente, e l'uve, e i capi ventuti da frutto, che salgono abb iccandosi facilmente su dritti a' pali, e godono ben anche a quella Calderna l'altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppj sono tanto propri, che pare, che il Sig. Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine di accompagnarli, e maritarli senza dote alle viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adiacente.

Questa sorta d' alberi, e di coltivazione, a mio giudizio e più propria da adattarsi nelle pianure, che nelle colline; attesochè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, e sostanziosa, e non composto di terrucola magra, sottile, e troppo asciutta; ove le viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, e non di quella grossezza, gagliardia, e complessione, che ricercasi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppj.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle Terre asciutte, e poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse, il tempo proprio è dalla

la metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè le terre non sieno troppo bagnate, e le giornate non sieno molto ventose, e rigide. Avvertasi ancora ad un altro particolare, che dovevo forse accennarlo al principio di questo capitolo; ed è, che si facciano tutte le diligenze possibili per piantare Vitami di razza feconda, saporita, e della migliore, che alligni in quel paese, e s' adatti e sia propria al Terreno e al Clima. Ne lascio per tanto di nominare qualche sorta di vitami in generale, lasciando poi la considerazione d' adattare e appropriarle, come sopra ho detto, a quelle persone, che vorranno saviamente piantarle. Dico adunque, che si possono piantare Vitami d' uva mammola tonpa, e asciutta, Mammolone, Canin forte, Morgiano, Raverusio dolce, S. Zovero, Tribbiano Fiorentino, Canajola, Colore canajolo, Zeppolino imperiale, o sia uva Tedesca, Tribbiano di Spagna, o sia uva Greca, Raffaone, Gorgottesco, Abroffene, Vajano, Malaga bianca, e rossa, Pignolo, et altre Uve simili, che ce ne sono moltissime; purchè si adattino, e sieno proprie alla qualità del suolo, e al Clima, e facciano buona lega di Vini,

ni, mescolandosi insieme ; che in questo pure , non meno che all' altre cose , ci vuol pratica , esperienza, e buona cognizione

TRATTATO

DELLE UVE , E DE' VINI .

*Delle qualità di alcune Uve scelte per
diversi ottimi Vini rossi, e bianchi.*

C A P. I.

TRA le molte qualità dell' Uve, che sono a mia notizia, ne ho fatta una scelta delle migliori, e capaci per diversi ottimi Vini, rossi, e bianchi, purchè siano fatte in Paesi di colline calde, esposte all'aria di Levante, e mezzo giorno, e bene appropriate le qualità de' Vitami al clima, e al suolo ; e non potendosi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo subito avvilirci, e desistere di piantar Viti, poichè sarebbe peggio il rimedio del male, di cui si dubita ; perchè volendo stare totalmente attaccati alla perfezione (che secondo me, è cosa da valutarsi

74 DELL' UVE, E DE' VINI

tarfi, e desiderarfi moltissimo) si correrebbe rischio di restar senza vini, ovvero con pochissimi; e però si prenda animo, si faccia coraggio, e si piantino molte viti, facendo il possibile per scegliere e appropriare i vitami al clima e al suolo; nè mai abbandonarsi per timore di poca cognizione delle qualità, e diversità delle terre, che sono, per non dire infinite, moltissime, e altrettanto dissimili. Essendo verissimo, che il Sig. Iddio con la sua immensa, altissima, ed ammirabile onnipotenza, ha creata, e composta la terra d' innumerevoli diverse specie di parti menomissime di produzioni infinite, semi e principj, ed ha create altresì moltissime e diverse qualità di viti, frutti, alberi, erbe, ec. che vi si adattino con tutta la dovuta proprietà; onde è che non essendo le viti bene appropriate, nè tampoco si avranno perfette le uve, e in qualche parte difettosi riusciranno i vini, e non corrisponderanno alla bontà del suolo, e del clima, nè alla qualità delle uve, che descriverò quì appresso nominatamente; ma, secondo me, è sempre meglio avere molti vini un poco difettosi, che ridursi con pochissimi per la soverchia premura di averli perfetti; quando sappiamo di sicuro, che in questo mon-

mondo l' Uomo non è, nè può esser capace di far nulla che arrivi alla perfezione . Facciamo adunque dal canto nostro quanto possiamo e sappiamo , per avere molti vini , migliori che sia possibile , e venghiamo alla denominazione dell' Uve, seguendo l' ordine non dell' eccellenza e rarità , ma dell' alfabeto .

Barba rossa .

Canajola rossa .

Claretto rosso di Francia .

Claretto bianco di Francia .

Colore Canajolo rosso , ovvero Canino .

Dolcipappola bianca .

Lacrime di Napoli rossa .

Lonza bianca .

Liatico rosso .

Mammola rossa asciutta .

Mammola tonda rossa .

Moscadella rossa .

Moscadella bianca .

Malvasia bianca , o sia grechetto .

S. Maria bianca .

Malaga rossa .

Malaga bianca .

Navarrino , o sia Navarra rossa .

Occhio di Pernice rossa .

Occhio di Pernice bianca .

Pignolo rosso .

Raf.

76 DELL' UVE , E DE' VINI

Raverusto dolce rosso .

Raffaone rosso .

Raffaoncello rosso .

Tribbiano Fiorentino bianco .

Tribbiano di pagna , o sia uva greca bianca .

Vajano rosso .

Verdea bianca , o sia Bergo .

Volpola , o sia Cimiciattola bianca .

S. Zoveto , uva rossa .

Zeppolino Imperiale , o sia uva Tedesca
rossa .

Dell' Uva Barbarossa , e sue qualità .

C A P I I .

L'Uva chiamata Barbarossa , maturata che sia , è di color di rosa , ne fa molta di pigne belle , spargole , grarella grosse , toude , delicate , e di guscio gentile . Fa i capi , o siano fermenti di mediocre grossezza , di colore rossiccio , o bigio chiaro , con gli occhi spessi , grossi , e rilevati . Fa i pampini , o sieno foglie non molto grandi , lustri al di sopra , e un poco vellutati dalla parte di sotto , rabeccati gentilmente , col gambo sottile , colorito di vermiglio : Vuole il Clima caldo , il suolo grossolano , asciutto , e che nel-

nella State faccia dell' aperture , ma non eccessive ; ovvero altra qualità di terre più sottili , atte a pigliare il caldo , come è il Calatrino coll' Uve secche , o il Gallettro . Fa il Vino sciolto , sottile , odoroso , ma di poco sapore , di poco spirito , e di poco colore ; matura presto per le prime beve , e per la sua delicatezza è piacevole , e gustoso a beverfi solo ; e mescolata questa in giusta quantità con altre uve proprie , fa buonissima lega , come si dirà in appresso .

Dell' Uva Canajola rossa , e sue qualità .

C A P. III.

L' Uva , chiamata Canajola rossa , comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto , e maturata che sia perfettamente , diventa di un colore così pieno , che partecipa del violetto ; ne fa molta di pigne grosse , alcune serrate , e altre spargole , di granella grosse , di figura un poco bislunga , di guscio gentile , e nelle code delle pigne , restano quasi sempre vizze , e imperfette . Fa i capi di mediocre grossezza , benissimo consolidati , di colore di marrone scuro , con gli occhi spessi

78 DELL' UVE, E DE' VINI

spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini grandi, sodi, molto vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente colle punte acute, di gambo e di costole di mediocre grossezza, colorite di vermiglio pieno, o rosseggianti. Vuole il clima, ed il suolo come sopra si è detto per l' uva Barbarossa. Fa il vino più tosto grosso, molto colorito, di poco spirito, di poco sapore, e mediocrementemente odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beverli solo; e mescolata con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva colore Canajolo, e sue qualità.

C A P. IV.

L' Uva, chiamata Colore Canajolo, è di qualità rossa, e maturata perfettamente partecipa quasi del nero, comincia a maturare alla metà d' Agosto, e si perfeziona prima che termini il mese di Settembre; ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, spargole, e di poche granella, e queste di mediocre grossezza, di figura un poco bislunga, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore

re di marrone pieno con gli occhi lontani , e poco rilevati . Fa i pampani grandi , lustri , chiari e belli , pochissimo vellutati dalla parte di sotto , e molto rabescati colle punte acute . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , esposto all' aria di mezzo giorno , e composto di una qualità di terra grassa grossa , sostanziosa e di buonissimo fondo ; essendo questa sorta d' uva adattabile anche all' aria di Ponente . Fa il vino molto colorito , odoroso , ma non di grande spirito , nè di grande sapore ; matura presto per le prime beve , è poco gradibile , e poco gustoso a beverssi solo , ma mescolata questa con altre uve proprie fa buonissima lega , essendo anche buona per farne uva secca .

Dell' Uva rossa , chiamata Claretto di Francia , e sue qualità .

CAP. V.

L' Uva rossa , chiamata Claretto di Francia , comincia a maturare alla metà d' Agosto , e maturata che sia perfettamente , diventa molto colorita ; ne fa molta , di pigne poco ferrate , di figura lunga , di granella un poco bislunghe , di mediocre gros-

80 DELL' UVE , E DE' VINI

groschezza , e di guscio gentile . Fa i capi grossi di colore rolleggiante , ovvero bigio chiaro con gli occhi lontani uno dall' altro grossi e rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , pochissimo vellutati , e molto rabescati colle punte acute , col gambo eolorito di vermiglio pieno . Vuole il Clima caldo , il suolo asciutto , leggiero-fo , e sottile . Fa il vino di mediocre colore , sottile , sciolto , e spiritoso , ma di poco odore ; matura tardi e adagio , ed è poco gradevole a beverssi solo ; mescolato poi con altre Uve proprie in giusta quantità , fa buonissima lega .

Dell' Uva bianca , chiamata Claretto di Francia, e sue qualità .

C A P. V I.

L' Uva bianca , chiamata Claretto bi Francia , comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto ; ne fa moltissima , di pigne un poco ferrate , di figura lunga , di granella mediocrementemente grosse , bislunghe , e di guscio duro . Fa i capi grossi , di colore scuro , con gli occhi in giusta lontananza uno dall' altro , grossi , e rilevati . Fa i pampani non molto grandi ,

di, assai vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte rotonde, col gambo, e ossatura delle costole colorite di vermiglio pieno, che partecipa di scuro. Vuole il Clima caldo, il suolo leggiadro, sottile, e asciutto. Fa il vino di colore di paglia, sottile sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore; matura più presto del nero; è buonissimo a beverli solo, e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Dolcipappola, e sue qualità.

C A P. VII.

L'Uva, chiamata Dolcipappola, è di qualità bianca, comincia a maturare i primi giorni d' Agosto; ne fa molta di pigne raccolte, e talmente serrate, che sovente crepano i granelli, quali sono di una mediocre grossezza, di figura rotonda, e di guscio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi più tosto grossi, coloriti di scuro pieno con gli occhi molto spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, fodi, grossi, vellutati un poco al disopra, molto dalla parte di sotto, e pochissimo rabescati, col gambo corto, colorito di scu-

82 DELL' UVA , E DE' VINI

ro pieno , che partecipa del v. nato . Vuole il Clima caldo , esposto all' aria di mezzo giorno , il suolo asciutissimo , leggierolo , sottile , e atto a pigliare il caldo , come quello che si è già descritto per l' Uva Barbarossa . Fa il Vino di color bianco , dolce , odoroso , sottile , ma di poco spirito ; matura prestissimo per le prime beve , non dispiace a beverli solo , anzi è molto gustoso , massime per le Dame , ed altri stomachi delicati ; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità , fa buonissima lega .

Dell' Uva Lacrima di Napoli , e sue qualità .

C A P. VIII.

L' Uva , chiamata Lacrima di Nepoli , è di qualità rossa , che maturata perfettamente partecipa quasi del nero ; non comincia a maturare prima del principio di Settembre , benchè cominci a mutare un poco il colore alla metà b' Agosto ; matura così adagio , e a stento , che difficilmente si perfeziona ; ed è certo che vorrebbe esser vendemmiata per il meno dieci , o dodici giorni dopo l' altre uve , che matu-
ra-

rano più presto; altrimenti non fa il vino col suo dovuto spirito, sapore, colore, e odore. Ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma piccole, spargole, di grancella di mediocre grossezza, un poco bislunghe, di guscio molto sodo e duro. Fa i capi piccoli, sottili, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, lustrati pochissimo, o nulla vellutati, e molto rabescati & intagliati, colle punte acute, col gambo sottile, colorito di vermiglio, che partecipa quasi di rosso. Vuole il Clima caldissimo, esposto totalmente all'aria di mezzo giorno, il suolo sano, asciutto, e di buonissimo fondo, che abbia corpo, e non composto di terra leggiera, sottile, e renosa. Questa sorta d'Uva si potrebbe adattare anche all'Aria di ponente, perchè resiste moltissimo alla soverchia umidità; ma per la sua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere. Fal il vino molto colorito, grosso, e con molto corpo, odoroso e spiritoso, matura tardi, ed è buonissimo a beverli solo fatto di quest'uva; e mescolato con altre proprie in giusta quantità, fa ottima composizione.

Dell' Uva Lonza , e sue qualità.

CAP. IX.

L' Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle, grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all' Aria di mezzo giorno, il suolo ascinttissimo, leggirosso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l' uva Barbarossa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beverfi solo; e mescolata questa con altre

tre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne' vini bianchi.

Dell' Uva Liatico e sue qualità.

C A P. X.

DELL' Uva chiamata Liatico, per quanto si dice communemente, sono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d' Agosto; e perfezionata che sia, diventa di colore di rosa, un poco picchettata, di un color più chiaro della ruggine; ne fa quasi sempre poca, di pigne piccole, spargole, di granella piccole, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi piccoli, sottili, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi più tosto spessi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati, colle punte acute, di gambo e di costole sottili, colorite di scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terreno grosso e forte, che nella state faccia dell' aperture, o siano crepature, ma non eccessive. Fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile, molto

86 DELL' UVE, E DE' VINO

spiritoso, con un odore così delicato, grato, e gustoso forse più del moscadello; matura presto per le prime beve, è buonissimo a beverli solo, e fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità.

C A P. X I.

L' Uva Mammola asciutta è di qualità rossa, comincia a maturare qualche giorni prima della metà d' Agosto; e perfezionata che sia, divenuta di un colore così pieno che partecipa del violetto; ne fa ragionevolmente in pigne di mediocre grossezza, ferrate, e raccolte, di granella tonde, e sode. Fa i capi grossi col fondo di color chiaro, razzato di rossiccio, con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, sodi, grossi, un poco vellutati dalla parte di sotto, moltissimo rabescati, e intagliati, colle punte acutissime, di gambo lungo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, composto di terra di mediocre grossezza,
nè

nè troppo leggiera , nè troppo forte , essendo questa sorta d' uva adattabile anche all' Aria di ponente . Fa il vino assai colorito , fortile , spiritoso , e molto odoroso ; matura presto per le prime beve , non dispiace a beverli solo ; e fa ottima composizione , mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità .

Dell' Uva Mammola tonda, e sue qualità .

C A P. XII.

L' Uva Mammola tonda è di qualità rossa ; e giunta alla sua dovuta maturità , partecipa molto del paonazzo pieno ; comincia a maturare alla metà d' Agosto ; ne fa ragionevolmente di pigne spargole di mediocre grossezza , di granella grosse , tonde , bellissime , e di guscio duro . Fa i capi grossi di color di marrone pieno , razzati di rosso chiuso , che partecipa del vinato , con gli occhi lontani uno dall' altro , grossi e rilevati . Fa i pampini grandi , chiari , lussuosi , pochissimo vellutati , e molto intagliati e rabescati , colle punte acute , di gambo , e di costole grosse colorite di rossiccio . Vuole il Clima caldo , il suolo sano ,

F 4

com-

88 DELL' UVE , E DE' VINI

composto di Terra grassa , pattoia , e profonda ; facendo molto bene in una certa qualità di terra rossa , ovvero di color d' aria , purchè sia facile a sgranarsi , sciogliersi , e tritolarsi bene . Fa il vino rosso di colore bellissimo , vivo , e simile al rubino , molto odoroso , grato , spiritoso , sottile , e durevole , non ostante che maturi presto : è buonissimo , e gustoso a beverli solo fatto di quest' uva , siccome fa ottimamente bene , mescolata con altre uve proprie in giusta quantità .

Dell' Uva Moscadella rossa , e sue qualità .

C A P. XIII.

L' Uva Moscadella rossa comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto ; e giunta alla sua perfetta maturità , diventa così colorita , che partecipa quasi del violetto ; ne fa piuttosto poca , di pigne grosse , mezzane , e piccole , alcune ferrate , e altre spargole , di granelle bellissime , tonde , parte grosse , e parte piccole , e queste senza seme ; è buonissima , e molto gustosa per mangiarsi . Fa i capi grossi di colore di marrone , raz-
zan

zati di rosso , con gli occhi in giuva lontananza grossi e rilevati . Fa i pampani grandi , grossi , poco o nulla vellutati , lustri al di sopra , di color pieno , molto rabescati e intagliati , colle punte acute , di gambo e di costole grosse , colorite di scuro pieno , che partecipa quasi del rosso . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , asciutto , di buonissimo sonpo , composto di terra grassa , forte , e totalmente esposto all' Aria di mezzo giorno . Fa il vino di colore bellissimo , rosso , spiritoso , faporito , molto odorato , e stimabile ; matura ragionevolmente presto , ed è buonissimo a beverli solo fatto di quest' uva , quale fa ottima composizione mescolata con altre proprie in aggiustata quantità ; dando odore molto particolare agli altri vini rossi .

Dell' Uva Moscadella bianca , e sue qualità .

CAP. XIV.

L' Uva Moscadella bianca comincia a maturare al principio d' Agosto ; e mentre s' avvanza con la maturità , diventa vizza ; e perfezzionandosi , sempre più avviz-

avvizzisce , diventando così gialla e brucacchiata , che partecipa del colore di ruggine , massime dalla parte del Sole ; ne fa molta di pigne raccolte non molto grosse , parte ferrate , ed altre s'argole , di granella tonde , di mediocre grossezza , e di guscio gentile . Fa i capi passabilmente grossi , coloriti ugualmente di scuro chiaro , con gli occhi spessi , grossi , e rilevati . Fa i pampani non molto grandi , sottili , chiari , lultri , e rabelscati gentilmente , di gambo e di costole sottili , colorite pochissimo di scuro chiaro . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , asciutto , e composto di una qualità di terra sciolta , pattofa , mediocrementegrassa , ma che partecipi del sottile ; purchè sia attiva , ed abbia in se stessa il suo dovuto necessario incremento ; nè sia atta a pigliare , e rettere in se stessa della soverchia umidità : essendo molto propria una certa qualità di terra ferrata , che facilmente si sgrana , e si scioglie ; ed è di un colore molto simile alla cenere di vite , ma un poco più vivo e più chiaro , chiamata comunemente terra calcinosa ; ovvero una qualità di terra sciolta , sottile , dove vi è mescolata , e incorporata della sabbia , o sia rena , quale è molto più fresca , e non è im-

CAP. XIV. 91

è impropria per questa sorta d' uva , perchè vi si difende meglio dal calore del Sole ; ma il Vino non riesce così odoroso , spiritoso , saporito e stimabile , a riserva del colore , che riesce più scarico bianco , e simile alla paglia . Fa il vino odoroso , molto fortile , sciolto , e spiritoso ; matura prestissimo per le prime beve ; è ottimamente buono e grato a beverfi solo fatto di quest' uva ; e mescolata con altre proprie , fa buonissima lega , particolarmente per i vini bianchi , dandoli odore e sapore .

*Dell' Uva Malvasia , o sia Grechetto ,
e sue qualità .*

C A P. XV.

L' Uva Malvasia , o sia Grechetto , e di qualità bianca ; comincia a maturare ciaca alla metà d' Agosto ; e giunta alla sua perfezione , partecipa quasi del giallo ; ne fa ragionevolmente , di pigne piccole , raccolte , ferrate , e di granella piccole , un poco bislunghe , e di guscio più tosto duro . Fa i capi di mediocre grossezza , coloriti ugualmenae di scuro chiaro , con gli occhi grossi , molto spessi , e rilevati . Fa i
pam-

92 DELL' UVE , E DE' VINI

pampani piccoli, un poco vellutati dalla parte di sotto, e rabescati colle punte acute, di gambo e di costole piccole, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima molto caldo, il suolo sano, asciutto, esposto all' Aria di mezzo giorno, composto di terra grassa, pastosa, e di buonissimo fondo, purchè sia facile, e atta al passaggio dell' acque. Fa il vino di colore bellissimo, che partecipa un poco di giallo chiaro, dolce, odoroso, e spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile; matura presto per le prime beve, è molto grato, buono, e pettorale a beverli solo, e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie.

Dell' Uva S. Maria, e sue qualità.

C A P. XVI.

L' Uva S. Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di Agosto: e matura perfettamente, diventa picchettata di scuro chiaro; ne fa ragionevolmente, di pigne spargole di figura lunga, di granella piccole bislunghe, soave, e di guscio gentile. Fa i capi
grossi

grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, vellutati dalla parte bi sotto, molto intagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo lungo, e di costole sottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo esposto all' Aria di mezzo giorno, asciuttissimo, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già descritto per l' uva Barbarossa, Dolcippola, ec. Fa il vino di color bianco, dolce, delicato, odoroso, e sottile, ma di pochissimo spirito; matura presto per le prime beve, non dispiace a beverli solo, anzi è gustoso particolarmente per le Dame, ec. e mescolata questa con altre uve per i vini bianchi, fa buonissima lega, dandoli della dolcezza, e dell' odore.

Dell' Uva Malaga rossa, e sue qualità.

C A P. XVII.

Dell' uva Malaga rossa, con molte altre uve particolari buonissime, e molto stimabili per diversi ottimi vini, furono fatti

94 DELL' UVE, E DE' VINI

fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla gloriosa memoria di Cosimo terzo , Gran Duca di Toscana . Non comincia a maturare prima che verso gli ultimi giorni del mese d' Agotto ; e maturata in perfetto grado , diventa di colore pienissimo ; ne fa ragionevolmente , di pigne raccolte , ferrate , di granelle di med'ocre grossezza , tonde , sode , e di guscio duro . Fa i capi passabilmente grossi , di colore di marrone con gli occhi grossi , spessi , e rilevati . Fa i pampani non molto grandi , grossi , sodi , poco vellutati , e rabescati gentilmente , colle punte rotonde , di gambo , e di costole grosse , colorite di scuro . Vuole il Clima caldissimo , il suolo , come si è detto per l'uva Mammola , asciutto ; potendo questa ancora adattarsi all' Aria di ponente con buonissimo esito . Fa il vino molto colorito , grosso , spiritoso , odoroso , e durevole ; matura tardi , non dispiace a beverli solo ; e mescolata questa con altre uve proprie , fa ottimamente bene .

Dell'

*Dell' Uva Malaga bianca , e sue
qualità .*

C A P. XVIII.

L' Uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del mese d' Agosto : e maturata perfettamente , diventa di colore giallo chiaro : ne fa molta di pigne di medioche grossezza , raccolte , ferrate , di granella tonde , grosse , belle , e di guscio piuttosto gentile . Fa i capi grossi di colore scuro , che partecipa del chiaro , con gli occhi spessi , e rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , grossi , sodi , affai vellutati dalla parte di sotto , rabescati gentilmente , colle punte rotonde , e di ganbo corto colorito di scuro pieno . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , asciutto , leggiero , sottile e sassoso , chiamato comunemente galestro ; ovvero un' altra qualità di terra più grossa , già descritta per l' uva Barbarossa . Fa il vino dolce , di colore di paglia , odoroso , spiritoso , e non molto sottile ; matura ragionevolmente presto , è buonissimo fatto solamente di quest' uva ; e mescolata con altre proprie in giusta quantità , fa ottimamente bene .

Dell'

*Dell' Uva Navarrino , o sia Navarra ,
e sue qualità .*

C A P. XIX.

L' Uva Navarrino , o sia Navarra , e di qualità rossa , molto bella , comincia a maturare passata la metà d' Agolto ; e matura in perfetto grado , diventa di un colore così pieno , che si accosta quasi al nero ; ne fa piuttosto poca , di pigne di mediocre grossezza , raccolte , ferrate , di granella piccole , sode , e di guscio duro . Fa i capi piccoli , di colore di marrone pieno , con gli occhi spessi , grossi e rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , sottili , chiari , e lutri al di sopra , pochissimo , o nulla vellutati dalla parte di sotto , e rabescati gentilmente , di costole piccole , e di gambo sottile , colotito di vermiglio pieno , che partecipa quasi di rosso . Vuole il clima caldo , il suolo sano , di buonissimo fondo , di Terra tonda e pastosa : potendo adattarsi anche all' Aria di Ponente . Fa il vini grosso , molto colorito , spiritoso , saporito , e con l' odore d' aromati , che piace infinitamente ; ma per la sua grossezza non è molto praticabile a beverli solo , benchè
ma-

turi ragionevolmente presto ; mescolata poi questa con altre uve proprie in giusta quantità , fa maravigliosamente bene , non solo per il colore , ma per il sapore , e odore .

*Dell' Uva Occhio di Pernice rossa ,
e sue qualità .*

C A P. XX.

L' Uva Occhio di Pernice rossa , è di una qualità molto bella , comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto ; e maturata perfettamente , diventa d' un colore quasi simile al rubino . Ne fa ragionevolmente , di pigne belle , spargole , di figura lunga , di granella mediocrementemente grosse , rotonde , chiare , lucide , e trasparenti , e di guscio gentile . Fa i capi piuttosto grossi , coloriti di scuro chiaro , con gli occhi lontani uno dall' altro , piccoli , e poco vellutati . Fa i pampani grandi , grossi , poco rilevati , e rabescati acutamente ; di costole , e di gambo grosso , colorite gentilmente di vermiglio . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , e composto di terra di mediocre grossezza , asciutta , pronta , attiva , e facile a sgranarsi , e

G

passa

98 DELL' UVE , E DE' VINI

passare la superfluità dell' umido; e sopra tutto , che non vi sia mescolata della sabbia , o sia rena; potendosi questa sorta d' uva adattare con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo , odoroso , sciolto , sottile , spiritoso , e molto stimabile ; matura ragionevolmente presto. Si conserva molto tempo , senza che prenda vizj ; piace moltissimo a beverfi solo , siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità .

*Dell' Uva Occhio di Pernice bianca ,
e sue qualità .*

C A P. XXI.

L' Uva Occhio di pernice bianca , è di una qualità molto bella , comincia a maturare verso la fine del Mese d' Agosto ; e maturata perfettamente , diventa di un colore , che partecina un poco del giallo ; ne fa ragionevolmente , di pigne piuttosto grosse , la maggior parte serrate , di figura lunga , di granella di medioche grossezza , tonde , e di guscio gentile molto più dell' Occhio di Pernice rossa . Fa i capi passabilmente grossi , coloriti ugual-

CAP. XXI. 99

ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi in giusta lontananza, grossi, e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati dalla parte di sotto, rabescati acutamente, di gambo, e di costole grosse, colorite di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, esposto all'aria di mezzo giorno, composto di Terra sottile, leggiera, asciutta, e facile e atta a pigliare il caldo; facendo benissimo anche in una certa qualità di Terra grossa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell' aperture, purchè queste non sian eccessive. Fa il vino di colore di paglia, di sapore che inclina al dolce, fortile, e spiritoso; matura ragionevolmente presto, si conserva assai senza che prenda vizj; e molto buono a beversì solo, e fa benissimo mescolata questa con altre uve come sopra.

Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità.

C A P. XXII.

L' Uva Pignolo rossa comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che s' ac-

G 2

costa

100 DELL' UVE, E DE' VINI

colta quasi al nero ; ne fa molta di pigne la maggior parte piccole , raccolte , terrate , di granella piccole , tonde , e di guscio duro . Fa i capi di mediocre grossezza , di colore di marrone molto pieno , con gli occhi spessi , grossi , e rilevati . Fa i pampini piccoli , sottili , chiari , e luti dalla parte di sopra , e poco vellutati al di sotto , di gambo , e di cottole sottili , colorite di vermiglio , e rabescate colle punte acute . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , asciutto , e composto di Terra di mediocre grossezza , purchè sia facile a sgranarsi , e passare la superfluità dell' acque ; facendo benissimo nella terra rossa , e in altra che inclina al giallo , chiamate comunemente Galestro , Sanseggio- lo , e Calatrino coll' uve secche , purchè non sieno terre giglie , che serransi molto insieme , e ritengono in se stesse molta umidità ; facendo benissimo anche nella terra Alberese , dove vi è mescolato il sasso Colombino , e come altri dicono Coltellino ; e si può adattare con buon esito anche all' aria di Ponente , per essere di granella soda , e di guscio duro . Fa il vino molto colorito ; odoroso , sottile , e spiritoso ; piace infinitamente a beverfi solo , ma non prima che abbia sentito il cal-



caldo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

Dell' Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

CAP. XXIII.

L' Uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese di Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero; ne fa moltissima, ma per ordinario non rafferma, che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa moltissime pigne, parte ferrate, e parte spargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga, ma tutte piccole, di granella tonda, sode, piccole, e di guscio duro. Vi sono alcuni vitami di questo Raverusto, che fanno le pigne tutte ferrate, raccolte, piccole, e di graso, e di gambo grosso, corto, e colorito di rosso, che è molto migliore; e più odoroso dell' altro, che fa le pigne spargole, lunghe, e di graso, e di gambo bianco, lungo, sot-

tile, e facile a strapparfi per la tua tene-
rezza. Fa i capi piccoli, fodi, di colore
di marrone pieno, con gli occhi molto
spessi, grossi, e rilevati, massime quei vi-
tami, che fanno le pigne ferrate, e di
gambo grosso, e colorito di rosso. Fa i
pampani piccoli, poco vellutati, chiari, e
lustrati dalla parte di sopra, e moltissimo
rintagliati e rabescati, colle punte acu-
te, di gambo, e di costole piccole, colori-
te di rosso, e molte se ne vedono colori-
te, vivissimamente tutte affatto, anche li
pampani di color paonazzo, e vinato,
che fanno un bellissimo vedere; e secon-
do che ho osservato, ho veduto ciò accade-
re più facilmente in quei vitami, che fan-
no le pigne ferrate, raccolte, e di gam-
bo fodo. Vuole il Clima caldo, il suolo
sano di buonissimo fondo, grasso, e forte,
che faccia dell' aperture, purchè non siano
eccessive; facendo benissimo anche all' aria
di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di
colore pienissimo, cupo, molto grosso, odo-
roso, spiritoso, e durevole; non è buo-
no, nè praticabile a beverfi solo; ma è
buonissimo, molto singolare, e stimabile
per dare odore, colore, corpo, spirito, e
sapore a tutti gli altri vini rossi; e accoz-
zata questa con altre uve proprie in giu-
sta

La quantità, fa così bene, che non si può desiderare di vantaggio.

*Dell' Uva rossa, chiamata Raffaone,
e sue qualità.*

C A P. XXIV.

L' Uva, chiamata Raffaone, è di qualità rossa, bellissima, comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore paonazzo; ne fa molta di pigne grosse, lunghe, piene, ferrate, di granello molto grosse, lunghe, e di guscio gentile. Fa i capi molto grossi di colore di marrone chiaro, razzati di rossiccio, con gli occhi lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, grossi, vellutati, e profondamente intragliati, e rabescati colle punte acutissime, di gambo, e di costole grosse, colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il suolo totalmente esposto all' Aria di mezzo giorno, sano, e composto di terra leggieri, fertile asciutta, e sassosa, chiamata comunemente galestro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calastrino coll' uve secche; siccome fa benissimo

104 DELL' UVE , E DE' VINI

nella terra forte , atta alle crepature , e a pigliare il caldo ; essendo molto improprie per questa sorta d' uva le terre fresche , renose , e molto peggio le troppo grasse , umide e pastose . Fa il vino di colore trasparente , e rubicondo , di grande spirito , odoroso , saputo , molto durevole e grato a beverli solo ; matura tardi , e si conserva molto senza che prenda vizj ; siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità , dando agli altri vini rosso odore , spirito , vivezza , e sapore .

Dell' Uva Raffaoncello rossa , e sue qualità .

C A P. XXV.

L' Uva rossa , chiamata Raffaoncello , comincia a maturare circa alla metà del mese d' Agosto ; e maturata perfettamente , diventa di un colore così pieno , che partecipa del violetto ; ne fa molta , di pigne lunghe , e spargole , di granella grosse un poco bislunghe , sode , e di guscio duro . Fa i capi sottili di colore di marrone pieno , con gli occhi lontani uno dall' altro , piccoli , e poco rilevati . Fa i pami
pani

pani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, che è quanto dire di Terra sana, che abbia corpo, grassa e pastosa; potendo adattarsi con buon esito anche all' Aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole; non ha odore, nè gran sapore; piace poco a beverfi solo, ma mescolandosi questa con altre uve proprie, fa buonissima lega.

Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano Fiorentino, e sue qualità.

CAP. XXVI.

L' Uva, chiamata Tribbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto; e mentre va maturando perde il bianco, diventando gialla, ovvero di color d' Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma; ne fa molta, di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe; di granella ton-

de,

de, passabilmente grosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, chiari e vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di costole grosse, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e di mediocre grossezza, e pastosità; facendo benissimo in una qualità di terra sottile, di color d' aria, chiamata comunemente Calcinosa; siccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galestro, o Calatrino coll' uve secche; e si può adattare con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano, dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroso, grato, spiritoso, fortile e durevole; matura presto, ed è molto squisito, stimabile e salubre a beverli solo; e fa maravigliosamente bene con qualsivoglia altra sorta di uve.

*Dell' Uva bianca , chiamata Trebbiano
di Spagna , o sia Uva Greca ,
e sue qualità .*

C A P. XXVII.

L' Uva chiamata Trebbiano di Spagna , o sia Uva Greca bianca , è di qualità bellissima , comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto , ne fa infinitamente moltissima ogni anno , di pigne grosse , ferrate , di granella tonde , grosse , e di guscio gentile ; e maturata perfettamente , perde il bianco , e diventa di un colore , che partecipa del giallo chiaro ; fa i capi passabilmente grossi , coloriti di scuro chiaro , con gli occhi spessi , grossi , rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , grossi , molto vellutati , e rabescati gentilmente colle punte rotonde , di gambo e di costole grosse , colorite di scuro chiaro . Vuole il Clima caldissimo , il suolo esposto totalmente all' Aria di mezzo giorno , e composto di una qualità di terra leggiera , sottile , e molto atta a pigliare il caldo , purchè non vi sia nè sabbia , nè rena ; essendo molto propria la solita terra , chiamata Galestro , o altra chiama-

ta

108 DELL' UVE, E DE' VINI

ta Calastrino coll' uve fesse; siccome è propriissima una certa terra grossa e bastarda, estremamente atra a pigliare il caldo, per il che nella state fa molte grandi aperture, ma non eccessive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di giallo, non molto spiritoso, ma grato, odoroso e sottile; matura presto per le prime beve; piace assai a beverfi solo, e fa buonissima lega mescolata questa con altre uve proprie.

*Dell' Uva rossa, chiamata Vajano,
e sue qualità.*

C A P XXVIII.

L' Uva rossa, chiamata Vajano, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di colore pienissimo; ne fa molta di pigne grosse, spargole di granella, di mediocre grossezza, tonde sode, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore di marrone pieno, con gli occhi in giusta lontananza, grossi e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Cli-

ma

ma caldissimo, il suolo sano, e composto bi buonissimo fondo, grasso, pastoso, purchè sia facile a passare la soverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo adattarsi con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole, e con pochissimo o nulla d'odore; non è buono nè praticabile a beverssi solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

*Dell' Uva Verdea bianca, o sia Bergo,
e sue qualità.*

C A P. XXIX.

L' Uva; chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità bellissima, comincia a maturare circa alla metà del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente; ne fa molra di pigne grosse, alcune ferrate, ed altre spargole, di grannella grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi e rilevati; fa i pamp. ni non molto grandi, grossi, vellutati e rabe-

110 DELL' UVE , E DE' VINI

rabelfcati gentilmente . Vuole il Clima caldo , e il fuolo fimile appunto al Trebbiano di Spagna . Fa il vino dolce , di color bianco , che partecipa un poco di verdino , poco fpiritofo , ma odorofa , grato , gentile e ftimabile a beverfi folo ; matura prefto per le prime beve , e fa buoniffima lega mefcolata quefta con altre uve proprie .

Dell' Uva Volpola bianca , o come altri dicono Cimiciattola , e fue qualità .

C A P. XXX.

L' Uva Volpola bianca , o come altri dicono Cimiciattola , comincia a maturate alla metà del mefe d' Agofto , e maturata perfettamente diventa di un colore giallo appannato , con alcune picchettature che partecipano di fcufo ; ne fa molta , di pigne groffe , di figura lunga , la maggior parte fpargole , di granella piccole un poco bifulunghe , e di gufcio gentile . Fa i capi groffi , di color di marrone pieno , con gli occhi in giufta lontananza groffi , e rilevati . Fa i panipani di mediocre grandezza , molto luffri al di fopra , poco vellutati dalla parte di fotto , e moltiffi-

tissimo intagliati e rabescati acutamente , di gambo e di costole piccole , colorite di scuro . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , esposto all' Aria di mezzo giorno , e composto di una qualità di terra facile a passare la superflua umidità , e molto atta a pigliare il caldo , come si è detto per il Trebbiano di Spagna . Fa il vino bianco , che partecipa di giallo chiaro , assai spiritoso , molto odoroso , grato , e stimabile ; matura presto , è buonissimo a beverli solo ; e mescolata questa con altre uve proprie , fa ottimamente bene , massime ne' vini bianchi , dandoli molto odore .

*Dell' Uva rossa , chiamata S. Zoveto ,
e sue qualità .*

C A P. XXXI.

L' Uva rossa chiamata comunemente S. Zoveto , è di qualità bellissima , comincia a pigliare il colore e maturare circa alla metà del mese d' Agosto ; e matura in perfetto grado , diventa di un colore così pieno , che partecipa quasi del nero ; ne fa ogni anno infinitamente moltissima , facendone molti tralci tre pigne (cosa che si vede in poch' altre qualità

112 DELL' UVE , E DE' VINI

lità d' uve) alcune grosse , ed altre piccole , tutte di figura lunga , ferrate , di granella tonde di mediocre grossezza , e di guscio duro . Fa i capi sottili , coloriti di scuro chiaro con alcune razzature di rossiccio , con gli occhi spessi , piccoli , e poco rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , molto sottili , chiari , e lustri al di sopra , pochissimo o nulla vellutati dalla parte di sotto , e molto rabescati con le punte acute , di gambo , e di costole sottili , colorite gentilmente di vermiglio . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , e composto di buonissimo fondo , di terra grassa , pastosa , pronta , e attiva ; potendo adattarsi quest' uva anche nelle pianure , e all' Aria di Ponente . Fa il vino senza odore , molto colorito grosso e spiritoso ; ma portandosi nella etate , piglia facilmente d' aceto , o come altri dicono , di fuoco ; onde è , che per non accrescerli il difetto quando il vino bolle nelle Tina , non si tuffino le vinacce più che tre , o quattro volte , sera , e mattina , ne' primi due giorni dopo che anno levato , affinchè il vino pigli un poco più di colore ; e odore : cose che si cavano solamente dal guscio dell' uve ; perchè il tuffarle tante volte , come praticano in alcuni luoghi dello Sta-

Stato Fiorentino , massime ne' contorni , e vicinanze di Montemurlo , è da sapersi che il risultare dopo cinque o sei volte , non serve ad altro , che per levare col medesimo vino i graspi , ed i gusci delle vinacce , ed intanto i vini pigliano d' acido , di raschione , ed attraggono altre cose viziose di cattivi odori e sapori , che hann in se stesse le fecce delle vinacce , ed i graspi , e pigliano poi nella estate più facilmente d' aceto , e di fuoco . Il vino fatto di quest' uva non è buono a beverfi solo , perchè ha sempre della durezza , e dell' acido ; ma dall' altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri vini piccoli , ordinarij , e di piznure , dandoli molto corpo , colore , e sapore .

Dell' Uva Tedesca rossa , o come altri dicono, Zeppolino imperiale, e sue qualità.

C A P. XXXII.

L' Uva Tedesca rossa , o sia Zeppolino Imperiale , è di qualità bellissima , comincia a maturare gli ultimi giorni del mese d' Agosto : e maturata perfettamente

H

te

114 DELL' UVE , E DE' VINI

te diventa di colore molto pieno ; ne fa moltissima, di pigne di mediocre grossezza , raccolte, serrate , di granella molto belle , grosse , tonde , sode , e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza , di colore di marrone pieno , con gli occhi spessi, grossi, e rilevati . Fa i pampani piccoli , sottili , lustri , chiari , niente vellutati , molto intagliati , e rabescati con le punte acute , di gambo , e di costole sottili , colorite di rossiccio . Vuole il Clima caldissimo , il suolo esposto totalmente all' Aria di mezzo giorno , sano , e composto di terra sottile , sciolta , leggiera , e lassof ; facendo benissimo nella terra rossa e gialla , purchè non sia troppo forte , e atta a pigliare il caldo ; non apportandole nulla di pregiudizio che vi sia mescolata la rena , o sabbia in tanta quantità che non superi la terra . Fa il vino di colore rubicondo , molto grosso , duro , spiritoso , senza odore , e difficile a maturarsi ; non è molto praticabile a beverli solo , ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità .

Scelte adunque le migliori , e più sicure uve per fare diversi ottimi vini , e descritte le qualità delle terre , e del Clima a loro più confacenti e proprie , e dati mol-

molti contrassegni per conoscerle , i quali molte volte fanno della variazione, perchè dependono molto anche dalla gagliardezza , e debbolezza delle viti , e dalla qualità delle terre più o meno gagliarde , sane , pronte , e attive , siccome dal Clima più o meno caldo ; resta adunque da dirsi , e nominarsi le qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , accozzarsi , e unirsi insieme , per farne giustamente la dose : ed ecco appunto ciò che in appresso vado a descrivere .

Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliersi e unirsi insieme per fare varie sorte di vini .

C A P. XXXIII.

Cominciando dunque dal Vino da farsi all' uso di Montepulciano , che essendo , per esempio , venti , barili , accozzate , pigiate , mescolate , e messe che siano l' uve nel tino per cominciare a bollire , se ne pigliano subito dal medesimo la quantità di un barile , o poco più , tra molto , e granella , mettendole in Caldaja , dove si facciano bollire lentamente per lo spazio d' ora una in circa , postevi prima un

H 2

cen-

116 DELL' UVE, E DE' VINI

centinajo di pera , o fiano mela cotogne tagliate in pezzi , benissimo mature , acciò fiano più odorose; e dopo bollire, così corte , calde , e fumanti , si mettono nel medesimo Tino con altre uve in maniera che vadino subito al fondo , , retino benissimo coperte , e ferrate dall' altre vinacce , acciò non possino svaporare ; tornando poi il secondo giorno a tuffare la medesima vinaccia , seguitando per due o tre giorni continui sera e mattina , lasciandolo poi così bollire , e perfezionarsi ; e chiarito fino a un certo segno , si cavi subito dal Tino , mettendolo in botti usate , che abbiano buono odore , e molta gruma , prima benissimo rinvenute , e lavate col vino fresco ; aggiungendo per ogni barile le scorfe di quattro , o cinque pera cotogne , levate sottilissimamente , lasciandole nelle botti fino al tempo che si travasa il vino , non potendosi questo tempo appunto limitare , perchè dipende dalla qualità del vino più o meno gagliardo ; ma è da sapersi che è sempre bene di travasarlo prima che abbia terminato affatto di bollire , e chiarire ; perchè facendosi dopo , i vini perdono la sua vivezza , restando sempre fiacchi , sbattuti , e balordi ; cosa che può adattarsi a tutte l' altre

altre qualità di vini rossi e stimabili, che non si vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale si pratici solamente a quei vini, che si fanno all' uso di Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, stimabile, e partico, lare odore.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, odoroso, grosso, spiritoso, e durevole all' uso di Montepulciano.

§. I.

Due parti di Raffaone.
 Due parti di Mammola tonda.
 Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
 Una parte di Raverusto dolce.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino come sopra, quasi col medesimo odore e sapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Raffaone.
 Due parti di Mammola tonda.
 Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
 Una parte di Navarrino, o sia Navarra.

H 3

Per

118 DELL' UVE , E DE' VINI

*Per fare un Vino come sopra , ma più delicato ,
e meno colorito del secondo .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Raffaone .
Una parte di Pignolo , e
Una parte di Mammola tonda .

*Per fare un Vino come sopra , ma più delicato ,
e meno colorito del terzo .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Raffaoncello .
Una parte di Mammola asciutta , e
Una parte di Canajola .

*Per fare un Vino come sopra , ma più odoroso ,
più delicato , e meno colorito del quarto .*

Due parti di mammola asciutta .
Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Raffaoncello , e
Una parte di Malvasia .

*Per fare un Vino pure all'uso di Montepulciano ,
ma più odoroso , più delicato , meno colorito
del quinto , e da beverssi più presto .*

Due parti di Pignolo .
Due parti di Volpola .
Due parti d' uva Lonza .
Una parte di Mammola asciutta , e
Una parte di Liatico .

Del-

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da sce-
gliersi, e unirsi insieme , per fare un Vino
molto colorito , grosso , spiritoso , sapo-
rito , odoroso , e durevole .*

§. II.

Due parti di Raverusto dolce .
Due parti di Lacrima di Napoli .
Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Mammola asciutta , e
Una parte di Malvasia .

*Per fare un Vino come sopra , ma non tanto colo-
rito , nè così grosso , e spiritoso .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Raverusto dolce .
Una parte di Lacrima di Napoli , e
Una parte di Mammola asciutta .

*Per fare un Vino come sopra , ma sempre meno
colorito , più sciolto , sottile , e delicato .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Lacrima di Napoli .
Una parte di Mammola asciutta , e
Una parte di colore Canajolo .

*Per fare un Vino come sopra , ma con diverso
odore , e sapore .*

H 4

Due

120 DELL' UVE, E DE' VINI

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola asciutta.
Una parte di Raverutto dolce, e
Una parte d' uva Lonza.

*Per fare un Vino come sopra, ma più sottile,
più delicato, meno colorito, e con di-
verso odore, e sapore.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Mammola asciutta.
Una parte di Mammola tonda.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Volpola.

*Delle qualità, e quantita dell' Uve da sce-
gliersi, e unirsi insieme, per fare un
Vino molto colorito, grosso, odoroso,
spiritoso, saporito, e durevole.*

§. III.

Due parti di Raffaone.
Due parti di Lacrima di Napoli.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Mammola tonda.

*Per fare un Vino come sopra, ma con diverso
odore, e sapore.*

Due parti di Raverutto dolce.

Due

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Vajano.

Una parte di Pignolo, e

Una parte di Mammola Tonda.

*Per fare un Vino come sopra, ma non tanto
grosso, nè tanto colorito.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Rassaone.

Una parte di Lacrima di Napoli.

Una parte di Mammola asciutta.

*Per fare un Vino come sopra, ma con diversa
odore, e sapore.*

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia

Uva Greca

Una parte di Raverusto dolce.

Una parte di Pignolo, e

Una parte di Mammola asciutta.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco più
delicato, e diverso nell'odore.*

Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Volpola.

Una parte di Rassaone.

Una parte di Mammola asciutta, e

Una parte di Canajola.

Per

122 DELL' UVE, E DE' VINI

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Due parti di Mammola tonda .
Una parte di Malvasia .
Una parte di Claretto rosso , e
Una parte di Pignolo .

Delle qualità , e quantita dell' Uve da scegliersi , e unirsi insieme per fare una qualità di Vino non molto grosso , ma spiritoso , odoroso , colorito , e durevole .

§. IV.

Due parti di Mammola tonda .
Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Volpola .
Una parte di Raffaone , e
Una parte di colore Canajolo .

Per fare un Vino come sopra , ma con diverso odore e sapore , e un poco più delicato .

Due parti di Trebbiano di Spagna , o sia
uva Greca .
Due parti di Mammola asciutta .
Una parte di Raffaone , e
Una parte di Canajola .

Per

*Per fare un Vino come sopra, ma più delicato,
e meno colorito.*

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Una parte di Mammola asciutta.
Una parte di Mammola tonda.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Claretto bianco.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da sce-
gliersi, e unirsi insieme per fare una
qualità di Vino, non molto colori-
to, spiritoso, sciolto, sottile, odo-
roso, delicato, e buono per
le prime beve.*

§. V.

DUE parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola asciutta.
Due parti di Barbarossa.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Lialico.

*Per fare un Vino come sopra, ma con diverso
odore, e sapore.*

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Due parti di Mammola tonda.
Due parti di Barbarossa.

Due

124 DELL' UVE, E DE' VINI

Due parti di Liatico, e
Una parte di Malvasia .

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da sce-
gliersi, e unirsi insieme per fare un Vino
assai colorito, non molto grosso, ma odo-
roso, e buono per le prime beve.*

§. VI.

Due parti di Trebbiano Fiorentino,
Due parti di Liatico .
Una parte di Canajola .
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Mammola tonda .

*Per fare un Vino come sopra, ma con diversa
odore, e sapore .*

Due parti di Trebbiano di Spagna .
Due parti di Liatico .
Una parte di Rassaone .
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Malvasia .

*Per fare un Vino come sopra, ma più delicato,
e meno colorito .*

Due parti di Volpola .
Due parti di Mammola asciutta .
Una parte d'Occhio di Pernice rossa, e
Una parte di Dolcippola .

Delu

Delle qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , e unirsi insieme per fare un Vino molto col. rito , grosso , spiritoso , saporito , durevole , e capace per la navigazione , ma poco praticabile dagli stomachi delicati .

§. VII.

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Navarrino , o sia Navarra .

Una parte di Raverusto dolce , e

Una parte d' uva Tedesca , o sia Zeppolino imperiale .

Per fare un Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore .

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Raffaone .

Una parte di Navarino .

Una parte di Pignolo , e

Una parte di Vajano .

Per fare un Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore .

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Raffaoncello .

Una

126 DELL' UVE , E DE' VINI

Una parte di Mammola tonda .

Una parte d' uva Tedesca .

*Per fare un Vino come sopra , ma sempre diverso
nell' odore , e sapore .*

Due parti di Lacrima di Napoli .

Una parte di Mammola asciutta .

Una parte di Pignolo , e

Una parte d' Uva Tedesca .

*Per fare un Vino come sopra , ma non tanto
grosso , men colorito , e più odoroso .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .

Una parte di Lacrima di Napoli .

Una parte di Raffaone , e

Una parte di Navarino .

*Per fare un Vino come sopra , ma sempre meno
colorito , e più odoroso .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .

Una parte di Lacrima di Napoli .

Una parte di Pignolo .

Una parte di Mammola tonda , e

Una parte di Malvasia .

*Per fare un Vino come sopra , sempre meno grosso,
meno colorito , più odoroso , e delicato .*

Due parti di Trebbiano di Spagna .

Una parte di Raffaone .

Una

Una parte di Navarrino.

Una parte di Mammola asciutta, e

Una parte di Verdea, o sia Bergo.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da sce-
gliersi, e uni si insieme, per fare un' altra
qualità di Vino molto colorito, grosso,
spiritoso, saporito, e durevole, ca-
pace pure per la navigazione.*

§ VIII.

Una parte di Lacrima di Napoli.

Una parte di Navarrino, e

Una parte di Claretto rosso.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
più colorito, e più odoroso.*

Una parte di Lacrima di Napoli.

Una parte di Navarino, e

Una parte di Pignolo.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso
nel colore, e nell' odore.*

Una parte di Raffoncello.

Una parte di Raverusto dolce, e

Una parte d' uva Tedesca.

Per

128 DELL' UVE, E DE' VINI

*Per fare un Vino come sopra, ma non così grosso,
meno colorito più praticabile, e diverso
nell' odore e nel sapore.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Due parti di Navarrino .
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Pignolo .

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
sempre meno grosso, meno colorito, e diver-
so nell' odore, e nel sapore.*

Due parti di Navarrino.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra, sem-
pre meno colorito, e più delicato.*

Due parti di Mammola asciutta .
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
un poco meno colorito. più delicato, e
da beverssi più presto.*

Due parti di Mammola asciutta .
Una parte di Pignolo .
Una parte di Canajola .
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola . Del-

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da sce-
gliersi e unirsi insieme, per fare un Vino
colorito, spiritoso, saporito, odoroso,
sottile, delicato, e molto stimabile
per le tavole nobili, chiama-
to Moscadello rosso.*

§. IX.

TRe parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Una parte di Navarrino.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso
nell' odore, e nel sapore.*

Tre parti di Moscadella rossa,

Due parti di Liatico, e

Due parti di Pignolo.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
un poco meno colorito, e con diverso
odore, e sapore.*

Tre parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Due parti di Tribbiano di Spagna.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
un poco diverso nel sapore, e nell' odore.*

Tre parti di Moscadella rossa.

I

Due

130 DELL' UVE , E DE' VINI
Due parti di Liatico , e
Una parte di Tribbiano Fiorentino.

*Per fare una qualità di Vino come sopra , sempre
più delicato , meno colorito , e con
diverso , odore , e sapore .*

Due parti di Moscadella rossa .
Due parti di Liatico , e
Due parti di Volpola .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
con diverso odore , e sapore .*

Due parti di Moscadella rossa .
Due parti di Liatico , e
Due parti d' uva Lonza .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma più
delicato , e con diverso odore e sapore .*

Due parti di Moscadella rossa .
Due parti di Liatico , e
Due parti di Dolcippola .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un
poco diverso nel sapore , e nell' odore .*

Due parti di Moscadella rossa .
Due parti di Liatico , e
Due parti d' uva S. Maria .

Del-

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da sce-
gliersi , e unirsi insieme per fare un Vino
molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso,
saporito, e molto durevole e stimabile.*

§. X.

TRe parti di Moscadella rossa.
Una parte di Lacrima di Napoli , e
Una parte di Navarrino.

*Per fare un Vino come sopra , ma un poco diverso
nell' odore , e nel sapore .*

Tre parti di Moscadella rossa .
Una parte di Lacrima di Napoli , e
Una parte di Pignolo .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un
poco delicato , e con diverso odore , e sapore .*

Tre parti di Moscadella rossa .
Due parti di Trebbiano Fiorentino .
Una parte di Raffaone , e
Una parte di Navarrino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
con diverso odore , e sapore .*

Tre parti di Moscadella rossa .
Due parti di Malvasia .

I 2

Una

132 DELL' UVE, E DE' VINI
Una parte di Raverusto dolce , e
una parte di Pignolo .

*Delle qualità , e qualità dell' Uve , da sce-
gliersi e unirsi insieme , per fare una qua-
lità di Vino, poco colorito, sottile, odo-
roso , spiritoso , saporito , durevole ,
e molto stimabile , chiamato Oc-
chio di Pernice .*

§. XI.

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .
Due parti d' Occhio di Pernice bianca .
Una parte di Raffaone , e
Una parte di Trebbiano Fiorentino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
più odoroso , e con diverso sapore .*

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .
Due parti d' Occhio di Pernice bianca .
Una parte di Mammola tonda , e
Una parte di Trebbiano di Spagna .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
più odoroso , e con diverso sapore .*

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .
Due parti d' Occhio di Pernice bianca .
Una parte di Mammola asciutta , e

Una

Una parte di Malvasi.

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
con diverso odore , e sapore .*

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .

Due parti d' Occhio di Pernice bianca .

Due parti di Malaga bianca , e

Una parte di Malaga rossa .

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da sce-
gliersi , e unirsi insieme , per fare un Vino
di poco colore , ma saporito , spiritoso ,
sciolto , sottile , e durevole , chiamato
Claretto all' uso di Francia .*

9. XII.

Due parti di Claretto rosso .

Due parti di Claretto bianco .

Una parte d' uva Tedesca , e

Una parte di Trebbiano Fiorentino .

*Per fare un Vino come sopra , con diverso
odore , e sapore .*

Due parti di Claretto rosso .

Due parti di Claretto bianco .

Una parte di Malaga rossa , e

Una parte di Malaga bianca .

134 : DELL' UVE, E DEI VINI

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso.

Due parti di Claretto bianca.

Una parte di Rassaone, e

Una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso.

Due parti di Claretto bianco.

Una parte di Mammola asciutta, e

Una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso.

Due parti di Claretto bianco.

Una parte di Mammola tonda, e

Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi e unirsi insieme, per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, dolce, spiritoso, sottil, sciolto, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato moscadello bianco.

§ XIII.

Quattro parti di Moscadella bianca, perfettamente matura, e scelta esattamente dall' altra troppo vizza, e imperfetta, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

136 DELL' UVE, E DE' VINI

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre più delicato, e di colore più scarico e simile alla paglia e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Verdea, o sia Bergo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, più scarico di colore, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Dolcippola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma affai diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella bianca.
Due parti d' uva Lonza, e
Una parte d' uva Santa Maria.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da sce-
gliersi, e unirsi insieme per fare una qua-
lità di Vino bianco molto odoroso, grato,
dolce, spiritoso, e stimabile, chiama-
to Trebbiana alla Fiorentina, ov-
vero all' uso di Lamporecchio.*

§. XIV.

Quattro parti di Trebbiano Fiorenti-
no, e
Una parte di Malvasia.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Trebbiano di Spagna.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sem-
pre con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Verdea.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
più delicato, e con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Dolcippola,

Del

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da sce-
gliersi , e unirsi insieme , per fare un Vino
bianco , alquanto spiritoso , molto odo-
roso , grato , e stimabile per le tavole
Nobili , chiamato Malvasia .*

§. XV.

Quattro parti di Malvasia .
Due parti di Trebbiano Fiorentino , e
Una parte di Volpola .

*Per fare un Vino come sopra , ma un poco diversa
nell' odore , e nel sapore .*

Quattro parte di Malvasia .
Due parti di Trebbiano Fiorentino , e
Una parte d' uva Lonza .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un
poco più delicato e con diverso odore , e sapore .*

Quattro parti di Malvasia .
Due parti di Trebbiano di Spagna , e
Una parte di Trebbiano Fiorentino .

*Per fare un Vino come sopra . sempre più delicato ,
e diverso nel sapore nell' odore , e nel colore .*

Tre parti di Malvasia .
Due parti di Trebbiano di Spagna , e
Una parte di Dolcippola .

Del

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino, non molto spiritoso, ma odoroso, gentile dolce, grato, e molto stimabile, massime per le tavole nobili, chiamato Verdea alla Fiorentina, ovvero all' uso di Carmignano.

§. XVI.

Quattro parti di Verdea, o sia Bergo.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Dolcippola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Verdea,
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' uva S. Maria.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Quattro parti di Verdea,
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino,

TRAT.

TRATTATO

DE' GELSI.

*Del modo di far Vivaj di rame di Gelsi,
che si chiamano Barbate.*

C A P. I.

PER far questa sorta di Barbate di rame di Gelsi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelsi grossi, giovani, e di buona torza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Ceppaje, o barbicaje basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti; o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso, facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per il meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaje, coprendoli con terra, e concime trito e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa, piegandole con bella

la maniera all' insù , e in modo che stieno dritte , ferrando loro la terra all' intorno senza p gliarla neppure co' piedi , ferman-
dole appunto come se fossero propagini ,
o sottomesse di Viti ; che in due anni
mettono le loro barbe maestre mezzo brac-
cio sotto la superficie della terra , e di-
ventano Gelfetti molto belli ; onde allora
si possono staccare dalle loro piante , per
piantarli nelle coltivazioni .

Per quello che riguarda il tempo di fa-
re le barbate suddette , se le ceppaje fos-
sero in luoghi di terreni leggierosi , for-
tili , e asciutti , si facciano ogni anno pas-
sata la metà di Novembre ; se poi fossero
in terreni forti , umidi , e grassi , si faccia-
no del mese di Marzo . Il simile si pratichi
nello sbarbarle , e piantarle nelle Colti-
vazioni .

*Del modo di fare Vivaj di Gelfini di seme ,
che si cava dale More de' Gelfi .*

CAP. II.

SI scelga primieramente il Terreno sa-
no , grasso leggeroso , attivo , e pron-
to ; in luogo caldo , non troppo esposto
alla Tramontana , e col comodo dell' ac-
qua ,

qua, e si vanghi, o si zappi per il meno due palmi al fondo, purgandolo diligentemente da tutte l'erbe, baibe, spine ec. Poi si ripartisca in piccole porche, o branie, appunto come se ci dovessimo seminare, o piantare Cipolline, o altri semi d'erbaggi; ed ivi si semini il seme delle more de' Gelsi, cavato e conservato come si dice in appresso.

Si scelgano le more in tempo che sieno intieramente fatte, e a perfezione mature, tenendole per cinque, o sei giorni ammassate, e ferrate insieme; mettendole poi in un vaso di acqua, dove si stropicchino, e si sfacciano affatto colle mani, tirando fuori tutte le materie grosse, mutando più volte l'acqua, acciocchè il seme resti ben pulito e netto da tutto il grossume, ec. Il seme buono resta sempre al fondo; questo solo si pigli, e s'asciughi perfettamente all'aria, subito cavato dall'acqua; poi s'involga in una pezza di tela di lino, o di canapa, ovvero si metta in qualche vaso da potersi ferrare o coprire, per conservarlo in luogo sano, e asciutto fino al tempo della sementa; e volendolo portare per qualche anno avanti, siamo sicuri che non patisce, e nasce francamente.

Al

Al principio del mese d' Aprile , che è il vero tempo di seminarlo , si mescoli con rena asciutta , stropicciandola bene insieme colle mani , affine si distaccino i semi l' uno dall' altro , perchè altrimenti nascerebbero a mucchietti , e non in giusta distanza , nè agguagliati . Così distaccato l' uno dall' altro il seme , e mescolato colla rena , si semini nelle porche , o branie già preparate , e governate con concime tritissimo , e sostanzioso , come farebbe polvere di grano , roso dalle tarme , sterco di colombi , di polli , o di pecore , prima smaltito , e tritato benissimo insieme ; dipoi si copra leggermente con terra più stritolata e sottile che sia possibile , acciò possa nascere con tutta facilità . Dopo nati di pochi giorni si osservi , che se ne fossero nati a mucchietti , come suol quasi sempre accadere , di levare subito i superflui , acciò vengano tutti di ugual grossezza , e bellezza ; e sopra tutto si tengano puliti dall' erbe , e si stia avvertiti , che nella state , o in altri tempi di Primavera , o d' Autunno non patiscano mai l' asciuttore ; nè s' adacquino tanto spesso , nè in tanta copia , che la terra resti oppressa , e addormentata per la troppa umidità ; e faremo sicuri di avere Vivaj di Gel-

Gelsini bellissimi , ma salvatici , e di Foglia chiamata comunemente Spagnola .

Chi non volesse il fastidio , e l' imbarazzo di far simili Vivaj , quando fosse in paesi , come a Pistoja , a Pelcia , ed in altri luoghi , dove gli Ortolani , per la gran pratica che hanno , ne fanno Vivaj grandissimi , da traspiantarsi , e trasportarsi altrove , e li vendono a vilissimo prezzo ; farebbe , dico io , in tal caso meglio comprarli , che mettersi nella suggezzione di fare i vivaj , massime alle mani di , e alla cura di persone poco pratiche , e di poca capacità .

I suddetti Gelsini si possono sbarbare nel primo mese di Marzo dopochè furono femminati , e ripiantarli nel secondo vivajo , dove si devono innestare .

Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini , e del modo e tempo d' innestarli .

C A P. III.

VENENDO al modo di sbarbare i Gelsini dal primo suddetto Vivajo , e ripiantarli nel secondo , dove si devono innestare , si faccia in questa maniera . Nella
terra

terra scelta , come si è detto nel capitolo antecedente , già vangata più di due palmi al fondo , pulita e purgata da tutte l' erbe , barbe, ec. si facciano i solchetti, lontani due palmi uno dall' altro , facendovi poi le buchette, sterzate nella medesima distanza , fonde circa a un palmo , di grandezza capaci tutte di una grossa giumenta di concime smaltito , e di buona sostanza , mescolato un poco colla terra . Si piglino poi i Gelsini , tagliandoli le cime , in maniera che restino alti meno d' un braccio sopra la terra , spuntando un poco l' estremità della barba maestra , acciò si guarnischino più facilmente di nuove barbe naturali . Dipoi s' imbrattino al solito , e si piantino nelle buchette meno di un palmo al fondo , allargandoli benissimo le piccole barbe per il loro verso naturale , coprendole colla mescolanza di terra , e concime senza pigliarla , nè ferrarla troppo , neppure colle mani . S' osservi in oltre di tenere sempre il Terreno pulito e netto dall' erbe , sarchiandolo , smuovendo , e sollevando la terra , per lo meno ogni quaranta , o cinquanta giorni una volta , particolarmente nella Primavera , nella State, e nell' Autunno ; purchè non si tocchi in tempo che sia

K

trop-

troppo bagnata; e si faccia che non patiscano mai l'asciuttore, perchè altrimenti i Gelsi s' illanguidiscono , e non vengono in poco tempo di quella forza , e di quella grossezza , che si ricerca per averli perfetti ; e talvolta conviene aspettare un anno di più a innestarli , e trasportarli nelle coltivazioni . Nè vi si piantino mai che insalate , o altri minuti erbaggi , da levarsi io pochi giorni .

Cominciando poi a crescere , si levino subito pizzicandoli coll' unghie tutti i rametti che fortiscano per lo dosso del fusto , a riserva d' uno , o due i più vicini all' estremità ; affinchè il fusto venga pulito , liscio , e non brozzoloso . Io dico che si levino subito che si vedono nascere , acciò non abbiano tempo d' ingrossare , e affodare , per non avere a servirsi del coltellino ; perchè in questo caso si perde del nutrimento inutilmente , e le cicatrici fanno tosto , che i fusti restano scabrosi , e difficili a innestarsi appunto in luogo proprio , cioè più bassi che sia possibile ; e perciò si rivedano spesso , tenendoli sempre puliti da' suddetti rametti : spuntandosi anche una volta almeno le fortite , lasciate sì all' estremità , acciò che il fusto si faccia più facilmente grosso , e robusto .

Pas-

Passata poi la metà del primo mese di Novembre, dopo che furono piantati, si scalzino più largamente che sia possibile, tagliando loro tutte le barbarelle piccole, che si trovano intorno alla coronetta, che è quanto dire vicine alla superficie della terra; e si governino con una grossa giumenta di concime buono per ciascheduno; ricalzandoli immediatamente senza pigiarli intorno la Terra.

Giunti poi circa alla metà del mese d' Aprile dell' anno susseguente, s' innestino con diligenza per mezzo di persone pratica. E perchè al tempo dell' Innestatura, cioè verso la metà del mese d' Aprile, le mazze de' Gelsi domestici, sono entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhi, che non si possono inodare, e cavare gli anelletti per gl' Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhi; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima che entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del Mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè dipende dalle stagioni, più anticipate, o posticipate, e da' Paesi, e da' Climi più caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o me-

no pronte e attive. Tagliate adunque che avremo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhi, si distendano in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l'altezza di più d' un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga, nè si rarefaccia di vantaggio il nutrimento, ma si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl' innesti, quale si scelga non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d' innestare, dico, che si snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhi; e dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Gelsetto salvatico, per vedere se le grossezze sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso colle punte storte, che facilita molto. Ma è da sapersi, che il fusto salvatico, deve esser sempre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell' anello, che spinto abbasso nel fusto salvatico, prima che l'abbracci giustamente, viene a stirarsi, e cresce-

scere di grandezza . S' innestino adunque i Gelsetti salvatici sempre più bassi che sia possibile ; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il salvatico ; il che si conosce da una certa piccola acquarugiola , che tramandano fuori gli anelletti nell'atto di spingerli abbasso ; essendo questo un vero e sicuro contrassegno , che allora abbracciano giustamente .

Se vi fosse qualche Gelsetto salvatico tanto ingrossato , che non si trovassero mazze domestiche di grossezza capace per inneitarlo , si faccia a occhietto , o sia scudetto , come gli Agrumi , che in questo modo ancora fanno benissimo , ma è più difficile l'attaccarsi . E se ve ne fossero qualcheduni di fusto storti , s' innestino in maniera che l'occhio dell'anelletto torni sempre al disopra della piegatura ; perchè se tornasse al disotto , in vece di correggere , s' accrescerebbe il difetto .

Innestati che faranno i Gelsetti , viene ad esser ferrata la strada al nutrimento , per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa ; onde è , che non essendo per allora l'occhietto dell'Innesto , capace di ricevere tutta la sostanza , e la virtù , che attraggono , e li tramandano le barbe ; e volendosi far nuova strada per mezzo di

fortite, e di germogli sopra il Fusto salvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino intieramente subito che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l'azione verso l'occhio de' l'Innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne fogliano nascere tre germogli, o rametti, de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser' quasi sempre quello di mezzo; levandò subito gli altri due pizzicandoli coll' unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando se ne fossero fortiti altri rametti, tanto per il Fusto salvatico, che dall' occhietto dell' innesto, si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il Germoglio ramo maestro, fortito dall' occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto germoglio ramo maestro si sia fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandano le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne fortiscano varj rametti, quali si levino subito che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d' ogni altra cosa, si faccia
il

il possibile, perchè nella state non patiscano mai l'asciuttore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito dall'erbe, smosso, e sollevato, zappandolo, o vangandolo frequentemente.

Del sito, modo, e tempo di piantare nella coltivazione i Gelsi innestati, cavati dal Vivajo.

C A P. IV.

I Gelsi richiedono il terreno sano, grasso, leggiero, asciutto, e non padulingo, acquitrinoso; nè vizioso per qualsivoglia altra cosa; essendo, quanto amici del suolo sano e fresco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioso, dove s'illanguidiscono, e periscano facilmente. Richiedono anche paese caldo, ovvero temperato; e se mai si piantassero in paesi freddi, s'avverta di piantarli verso Oriente, o Mezzo giorno; e difesi, più che sia possibile, dalla Tramontana.

Parlando adesso del modo di piantarli, è da sapersi, che volendolo fare a buche, si facciano larghe, e fonde sempre più di due braccia per ogni verso; facendovi le

sue necessarie fogne , per il dovuto scolo dell' acque sotterranee , come si è detto per le fosse da Viti; in modo che resti fognato anche tutto il fondo della buca . E dandosi l' accidente di qualche luogo , dove non fusse possibile di cavare l' acque sotterranee senza una spesa accidente ; in questo caso si faccia la buca assai più profonda , mettendovi maggior quantità di sassi , e di stipa , e frasche grossolane ; e questo è per alcune terre naturalmente sode , ferrate , e legate insieme , che non trabevano l' acque ; deve è necessario far le buche , e le fosse larghe per lo meno tre braccia . Laddove nelle pianure , ed in altri luoghi composti di Terre leggierose , e sciolte , non è punto necessario lo scolo dell' acque sotterranee , mentre le trabevano da per loro , passadole facilmente al fondo nelle viscere della Terra dove non possono mai giugnere le barbe delle piante . Indi si mettano per lo meno due grossi fasci di stipa , o altro legname verde per ogni buca , alzandovi poi per mezzo braccio un suolo di Terra scelta , e sopra questa si metta stajo uno e mezzo di concime , e forse più , mescolandolo un poco colla terra , in maniera che resti ammassato a guisa di un piccolo monticello
rile-

rilevato appunto in mezzo della buca. Pigliando il Gelfo sbarbato di fresco dal vivaio diligentemente, con tutte le sue barbe, sane, intiere, e perfette, e non tagliate al mezzo, nè lacerate alla peggio, come sogliono fare tutti gli ortolani, e altre persone, che ne fanno negozio; e imbrattandole col solito sterco vaccino, sfatto con acqua, si pianta nella buca sopra il monticello, in maniera che non resti al fondo più di due palmi; facendo scendere le barbe colle cime abbasso, distese naturalmente sopra il dorso del diviso monticello; coprendole leggermente colla terra scelta, mettendovi sopra un altro stajo di concime bene allargato da per tutto. Terminando poi di riempire la buca senza pigiare, nè calpestare niente affatto la terra. Nè mai si faccia questa operazione in tempo, che la terra sia troppo bagnata, nè in giornate molto rigide. Piantato, e ricalzato bene il Gelfo, come sopra si è detto, si spunti all' altezza di tre braccia, e mezzo in circa, e secondo che lo richiede il paese, e la grossezza del fusto; coprendoli la tagliatura con mestura da innesti, che fa, che l' acqua non penetri nell' anima, e nelle porosità del fusto a contaminarlo, e impe-

impedire che le fortite più robuste e migliori, non vengano secondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli occhi più alti, e vicini all' estremità. Mettasi poi un palo più dritto che sia possibile, piantato forte in terra, alquanto vicino al Gelso, e in modo che resti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all' estremità, frapponendovi i suoi fardellini di fieno, acciò non sia sbattuto, nè troppo agitato da' Venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle considerazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelsi nelle Coltivazioni, è da sapersi, che essendo le terre leggierose, sciolte, naturalmente asciutte, e in luoghi caldi, nè molto esposte alla Tramontana, si piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molto sostanziose, si piantino dal principio fino a tutto Marzo. Il simile nella maggior parte delle pianure basse, dove è molto difficile e dispendioso trovare i sassi per le fogne, e dar lo scolo all'acque. Adunque in questi luoghi si facciano le fosse, o buche un poco più profonde, per supplire colla maggior quantità

tità di stipa , e grosse frasche , affinchè le barbe , almeno per cinque o sei anni, possono agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano possesso , facendosi proprio quell' asciutto e sanato terreno , che se s' infermassero , o s' illanguidissero prima , mai si farebbero da nulla, quando non perissero affatto .

Piantati e fermati i Gelsi , come sopra si è detto , si vadano a rivedere gli ultimi giorni del mese di Maggio , ovvero al principio di Giugno , levandoli tutti i rametti sortiti per il dosso del fusto , a riserva di soli due, i più robusti , e meglio situati , che secondo il buon ordine della natura , devono essere i più alti, e vicini all' estremità del fusto tagliato ; purchè uno guardi a destra , e l' altro a sinistra , nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte , mentre devono servire per cominciare l' offatura delle rame : e caso che i due rametti più robusti e migliori fossero venuti dalla medesima parte , uno sopra l' altro , come di sovente accade , se ne lasci solamente uno il più grosso , levandoli intieramente tutti gli altri .

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati , in qualsivoglia forza di terre , si scalzino largamente da per tut-

tutto all' intorno , e tanto al fondo , che si comincino a trovare le barbe maestre , e la loro ceppaja , tagliandoli tutte l' altre , che nate fossero per il fusto scalzato , acciò non sieno mai di pregiudizio a quelle di fondo , dovendo sole queste esser le buone per far crescere , e sostener la pianta ; e perciò , scalzate che sieno , si governino alquanto lontani nel fusto , con uno stajo e mezzo per lo meno , del solito concime sostanzioso e smaltito , dove sarebbe molto utile , se vi fossero mescolate delle vinacce , e delle fecce , e fondate di vini , che si cavano dalle botti nell'atto di travasarli ; ponendolo sopra le barbe , mescolato un poco colla terra , ricalzandoli immediatamente senza pigiarla : e faremo sicuri d' avere più anticipatamente i Gelsi , sani , robusti , e vigorosi , e la foglia non solo in maggior quantità , ma più salubre , più odorifera , e più perfetta .

Se la stagione fosse piovosa , e non a proposito ; ovvero la molteplicità degli affari non permettessero di poterli scalzare e governare nel tempo sopra accennato ; si faccia in altri tempi , sempre più anticipatamente che sia possibile , e prima di giungere alla Primavera , col dovuto riguardo

do di non farlo in tempo che la terra sia troppo bagnata.

Nell'atto adunque di scalzare, e governare i Gelsi, come sopra, si offervi esattamente, se ve ne fossero de' dubbiosi, e non attaccati, e assicurati perfettamente, o che avessero patito, o non dessero una sicura dimostrazione d'essere intieramente sani, il che si conosce dal non aver fatti che piccoli, e minuti gettilanguidi, e di cattivo colore, che sono falsi legni di ripresa, derivati poco più, che dal solo effetto della rarefazione, e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali si cavino, e si rigettino subito, ripiantandoveli di nuovo colle medesime regole sopra descritte. Perchè non d perdita uguale nell'agricoltura a quella di lasciare nel terreno già coltivato e governato le piante, che si vedono così imperfette e dubbiose, che per lo più ordinariamente riescono tutte cattive; e intanto si perde il tempo e l'utile, e si moltiplicano le spese, dovendoli poi necessariamente ripiantare più tardi, e passati che sieno degli anni; quando non vogliono dare in una certa biasimevole dappocaggine, di non esser costanti, come ho veduto in molti, che se mi fosse lecito, vorrei dire
che

che per mancanza di cognizione, nojati, e perduti d' animo, hanno vergognolamente abbandonato il luogo, e buttata affatto tutta la fatica e la spesa.

Dopo icalzati, governati, e ricalzati i Gelsi, si potino subito, tagliando le loro prime fortite alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, e forse più, avuto riguardo alla robustezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a destra, e l' altro a sinistra; nè mai al didentro della pianta; acciocchè venendone da' medesimi occhi nell' anno appresso le nuove fortite, vadano formando con bello, e buon' ordine, le rame, che devouo guarnire, e comporre la pianta.

*Del modo d' allevare, potare, e pulire
i Gelsi, finchè non avranno almeno
quattordici, e quindici anni.*

C A P. V.

IL primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelsi, come si è detto nel capitolo antecedente, si vadano a rivedere esattamente più volte ne' mesi d' Aprile, e Maggio, levandoli tutte le nuove
for-

fortite , a riserva di sole due per rama, le più alte , e vicine all' estremità ; purchè guardino al di fuori , ovvero a destra , e a sinistra , affinchè non si rincontrino , e principino subito l' estensione de' rami straordinamente aperti , e lontani dal grand' inconveniente della confusione .

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia , che potremmo conseguire ne' primi due , o tre anni , quando si deve valutar molto l' utile , e l' vantaggio grande di bene , e anticipatamente allevarli ; praticandosi diversamente da quelli , che aspettano a potare i Gelsi , così teneri e piccoli , alla metà di Maggio , e forse più tardi , per l' ingerdigia di pochissima foglia ; che a fare i conti giusti ridonda in pregiudizio notabilissimo delle piante . Si torni adunque per li primi due , o tre anni , a potarli del mese di Novembre , e Dicembre , e più anticipatamente che sia possibile , praticandosi le medesime regole sopra descritte .

Passati poi due , o tre anni , ed essendo i Gelsi cresciuti , assodati , e fatti di una ragionevole complessione , si dia principio a coglierne il frutto , e nel medesimo tempo si potino ogni quattro , o cinque anni una volta , racconciando un poco tutti i
rami

rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno subito colta, o come altri dicono, brucata la foglia, levando tutte le sortite che avessero patito, storte, o rotte difauvedutamente nell'atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andassero molto al di dentro, incrociandosi, e facendovi della confusione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne fossero venute più del bisogno, spuntando tutte quelle, che si lasciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che questo pure dipende dalla robustezza, o debolezza; ciò che non si chiama propriamente potare, ma pulire, e disimbarazzare. Si avverta che questa operazione, sia fatta per mezzo di persone pratiche, che abbiano ferri buoni, e taglienti: e così si vada successivamente seguitando, finchè i Gelsi non averanno compiuti quattordici, o quindici anni; ed essendo allora molto più grossi, robusti, e di buona complessione, si pratichi nel potarli ciò che vadano dicendo nel seguente capitolo.

Del

Del modo di potare i Gelsi, passata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, sino che durano.

C A P. VI.

QUando i Gelsi avranno passata l'età di quattordici, o quindici anni, si potino ogni sette, otto, e forse più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami grossi; e l'anno dopo subito colta la foglia, si taglino tutte le ramette, o per meglio dire Vermene piccole, e sottili, che non servono ad altro che a far dell'imbarazzo, e della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e maestre. Queste sole si lascino in aggiustata quantità, secondo la robustezza della pianta, che essendo gagliarda, se ne lascino sei, sette, e forse otto; se mediocre quattro, o cinque; e se debole, tre, o quattro per ogni ramo grosso; non potendosi neppure in questo fare una ricetta; mentre è necessario dependere dalla robustezza della pianta, e della quantità de' rami. Si spuntino poi subito le suddette Vermene alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in questo allo stato della pianta.

L

Pas-

Passando poi all' anno susseguente , al solito dopo colta la foglia . si dia un' occhiata a tutte le rame , che furon lasciate l' anno già scorso , tagliando tutte quelle che si vedono essersi mantenute piccole , lasciando l' altre di maggior forza , e complessione . Nè si lasci di osservare esattamente , che sopra di queste rame ne saranno fortite molte Vermene su all' estremità , delle quali si taglino tutte le piccole e miserabili , lasciando solamente le principali , e buone [potendosi in certa maniera arbitrare] non spuntandole , massime alle piante robuste e gagliarde , lasciando poi operare alla natura per sette , otto , e più anni ; tenendoli ogni anno dopo colta la foglia netti e puliti da tutte le rame inferme , secche , e rotte disavvedutamente , ed altre che minacciassero della confusione , e di volere scomporre , e alterare l' equilibrio del nutrimento , nel bell' ordine delle rame , usurpandone la maggior parte in pregiudizio dell' altre ; queste ancora si taglino per mantenerle tutte agguagliate , e in un medesimo stato di robustezza , e grossezza .

Passando poi avanti col tempo , sette , otto , e più anni , come sopra si è detto , e vedendosi le rame cominciare a prosciugarsi

garfi, e dare un certo sicuro contrassegno di essere stracche; e la foglia una simile dimostrazione, essendo troppa piccola, e per così dire, imbastardita; allora siamo sicuri che il Gelfo ha più rame di quel che sia capace d'alimentare, e sostenere bravamente la sua facoltà vegetativa; allora bisogna subito venire alla risoluzione di poterlo, ridurlo, e riconcentrarlo; diradandoli e accorciandoli i rami grossi, detti Branchemadri, donde ebbero origine l'altre rame più piccole; e vedremo subito, che da quelle tagliature ne fortiranno vermene bellissime, e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella, e reale: contrassegno sicuro del vero rimedio e provvedimento. Ciò che dovremo successivamente praticare ogni sette, otto, e più anni, e quando i rami daranno i divisati loro soliti contrassegni d'essere illanguiditi e stracchi, sino che dureranno i Gelfi. Nè mai si faccia, come usano in alcuni paesi, che tagliano intieramente tutte le rame un anno sì, e l'altro no; cosa che non serve ad altro che per aver poca foglia, e questa molto inferiore; perchè il primo anno dopo potati fanno sempre la foglia cattiva, che è quanto dire troppo tenera, e tralciosa, ed il secondo in maggior copia, e passabilmente buona.

laddove tenuti, e potati, come sopra ho detto, passaro il primo anno, fanno sempre la foglia di tutta perfezione, e in maggior quantita.

TRATTATO

DEGLI ULIVI

Del modo, e tempo di far Vivaj, o conservatoj di Ulivi; e prima di quelli di Uovali, o Puppole.

C A P. I.

I Modidi fare i Vivaj d' Ulivi da trapiantare nelle Coltivazioni, sono ordinariamente tre, cioè di Uovali, di rami d' Ulivo, e d' Ulivastrelli salvatici, che nascono da' nocciuoli dell' Olive.

Per fare i Vivaj di Uovali, o sieno Puppole, si scelgano in primo luogo gli Ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza; e prima che comincino a muovere, si stacchino gli Uovali dal piede delle loro ceppaje in questa maniera. Si scalzino gli Ulivi, allontanando tutta la terra dalle loro ceppaje, e si vada tanto al fondo, che si cominci a

ve-

vedere l' origine delle barbe grosse , nè si passi più avanti ; e in quei luoghi, dove si vede il legname della ceppaja , scabroso, gonfiato , e rilevato di una figura quasi simile agli occhi delle canne , quivi appunto con somma diligenza si staccino gli Uovoli , in modo che non si sbuccino ; servendosi dell' accetta tagliente , o scalpello col taglio rotondo , facendo meno piaga che sia possibile . Quest' operazione riesce benissimo fatta , mentre si scalzano , e si governano gli Ulivi , ovvero quando vi si lavora all' intorno , in tempo che non sieno in azione ; non perchè in questa stagione gli Ulivi patiscano , e gli Uovoli non sieno buoni ; ma perchè è quasi impossibile di potere evitare che gli Uovoli , e le ceppaje non si sbuccino . E resti ognun persuaso che le piante non patiscono niente , mentre sieno grosse , e non se ne staccino più di due , o tre per pianta per una volta tanto , lontani uno dall' altro ; e non si levino dal dosso delle barbe grosse , ma dalle ceppaje che restino più alte . In secondo luogo si scelgano de' pedali d' Ulivi vecchi , e cadenti , sempre di buona razza , purchè non sieno illanguiditi ; sbarbandoli affatto per levarne tutti gli Uovoli buoni ; quali si purghino e si puliscano benissimo da tutte le stigliature , e scheggiature , e da

tutto il legname cattivo, e imperfetto che si conosce dal non esserè intieramente bianco.

Gli Ulivi più fruttiferi, migliori, e di buona razza, secondo me sono gl' Infrantoj, o come altri dicono Pendajoli, o Correggiuoli, che fanno benissimo in tutte le terre capaci d' Ulivi; ma in paragone degli altri fanno pochissimi Uovoli. Gli Ulivi di questa razza si guarniscono naturalmente di maggior quantità di rame, e da legno, e da frutto; fanno più ulive, più belle, e più grosse, e queste fanno più olio, e molto migliore di tutte l' altre; fruttano quasi ogni anno, benchè in questo dependano dal modo di coltivarli, governarli, e poterli faviamente.

Fatti, purgati, e accomodati gli Uovoli, come sopra si è detto, se occorresse conservarli qualche tempo, prima di piantarli in vivajo, si mettano distesi uno accanto all' altro in qualche luogo di terra leggierosa, e sottile, coprendoli in modo che non possano sentire nè il ghiaccio, nè l' asciuttore; e venuto il tempo di piantarli, si cavino, e imbrattati al solito si piantino nel vivajo, preparato con tutte le medesime regole, dette per il vivajo de' Gelfetti da trapiantare, in distanza di quattro, o cinque palmi, lontani per tutti i versi,

uno

uno dall' altro. In quanto al tempo di piantarli si faccia più anticipatamente che sia possibile, cominciando dal principio del mese di Dicembre fino a tutto il mese di Marzo, e forse alla metà d' Aprile, sempre in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno, governandoli con mezzo stajo di concime per ciascheduno veramente smaltito, trito, e sottanzioso; indi si coprano per l' altezza di tre, o quattro dita di terra di qualità leggierosa e sottile; ovvero si pratici di coprirli colla rena, affinchè le piogge non l' induriscano, e non faccia sopra la corteccia, come fanno le terre un poco forti; dimanierachè quando ne fortiscano i desiderati Germogli, possano farlo più facilmente senza nissuna sorta d' ostacoli. Spuntati che saranno fuori della terra, e cresciuti di lunghezza, e grossezza capace di poter distinguere i buoni da' cattivi, allora subito con temperino tagliente, e con non ordinaria diligenza si taglino tutti i più inferiori fra le due terre, lasciandone solamente uno per Uovolo, sempre il migliore, e più bello. Si zappi poi, e si sarchi di quando in quando tutto il terreno del vivajo, tenendolo sempre netto e pulito dall' erbe; avendo l' occhio a quelle piccole, e tenere piante

per non danneggiarle, nè smuoverli la terra all' intorno; e se nella estate patissero l' asciuttore, s' adacquino sempre che ne hanno bisogno per il primo anno almeno, quando il vivajo non sia molto lontano dal comodo dell' acqua; e in tanto si metta ad ogni Uovolo una canna, dove si fermi su dritto il Germoglio con legatura, fattali gentilmente con ginestre, o fila d'erba.

Passando poi al primo mese di Novembre dopo piantati, si vanghi andantamente tutto il vivajo, con questo riguardo, che vicino agli Uovali si smuova leggermente la superficie della terra, allontanandola un poco all' intorno, tanto che vi sia adito da poterli governare con una piccola porzioncella di concime sostanzioso, quale si copra benissimo colla medesima terra; tagliando loro tutti i nuo vi germogli, che si trovassero fra le due terre, e tutti i rametti troppo grossi sopra il fusto del germoglio lasciato per farne Ulivo; al quale si metta una nuova canna, o paletto dritto, fermandovi l' Ulivo con una, o più legature, fatteli saviamente co' suoi fardellini di fieno; acciò non sia nè sbattuto, nè agitato da' Venti, e possa crescere sù dritto con tutto il comodo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso nell' anno .

anno susseguente, massime ne' mesi di Maggio ' Giugno, e Luglio, tenendoli continuamente disciplinati col taglio, levandoli tutti i rametti troppo grossi, e capaci di pigliare la natura del Pedale, e usurparfi quella della vera cima; nè mai si levino tutti i rametti piccoli, lasciando il fusto spogliato affatto, nudo, e bruco. Ma per non dilungarmi troppo a parlare del taglio sopra di queste piccole piante, mi ristringo a dir solamente, che avuto riguardo allo stato della pianta, si scelgano, e si destinino subito due soli rami; per cominciarla a comporre, tagliando immediatamente tutti gli altri, che potessero essere di pregiudizio a' predetti due rami; sopra de' quali si veda d' equilibrare il nutrimento in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro, ciò che si fa tagliando, e raccorciando dottamente il ramo più gagliardo, lasciando tal quale il più debole; e così si seguiti successivamente a tenerli ben custoditi, e ben guidati col taglio; ed assicuro ognuno, che in termine di tre anni s' avranno vivaj d' Ulivi bellissimi tutti uguali, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni, ove dovranno stare per sempre.

Del

*Del modo, e tempo di far Vivaj, o sieno
conservatoj di rami d' Ulivo.*

C A P. II.

PER questa sorta di Vivaj ancora conviene scegliere, e preparare il terreno, come si è detto per li Gelsini salvatici da innettare; praticandosi le medesime regole, tanto per il modo di coltivarlo, che per la distanza de' rami; con questa differenza, che le buche si facciano un poco più profonde di quelle che servono per li Gelsetti; affinchè la parte superiore del ramo resti coperta dalla superficie della terra per l' altezza di tre, o quattro dita.

Pariando adesso della qualità de' rami che devono servire per uso del vivajo, è necessario in primo luogo, che sieno di buona razza, e grossi quanto un manico di vanga per lo meno; giovani, vegeti, e robusti, con buccia grossa, liscia, e sugosa, nè mai languidi, nè prosciugati; poichè nella stagione di Primavera, mediante il caldo, nell'atto di risvegliarsi, e rarefarsi la loro facoltà vegetativa, possano facilmente e colla dovuta celerità fiorire.

tirne barbe, e germogli. In quanto alla lunghezza, si facciano di un palmo, o poco più, col dovuto riguardo di segarli vicino a qualche occhietto, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe, e de' germogli. Io dico che si seghino, e non si taglino perchè la sega facilita moltissimo il lavoro, e manda male meno ramo, nè si corre pericolo di lacerare, nè allentare la buccia: non essendo altrimente vero, che la sega abbruci, o avveleni il legname, come da molti viene falsamente asserito. Segati adunque che sieno i rami, come sopra si è detto, si coprano le segature da ambe le parti con mestura di Innesti, perchè restino difesi dalla troppa umidità, e stieno più sani. Così impeciati s' imbrattino da per tutto col solito sterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, acciocchè abbraccino, e s' uniscano più facilmente colla terra, facendosela subito propria. Indi si mettano nelle buche dritti per il loro verso naturale, ricalandoli bene all' intorno col concime, e colla terra mescolata, senza pigiarla neppure colle mani, per non levarli la sua attività; coprendoli l' estremità con terra sottile, e renosa per l' altezza di tre, o quattro dita,

dita , acciò i germogli possano nascere più facilmente . Per questi vivaj di rami di Ulivo si ricercano terre sottili , leggiere , molto attive , e pronte , nè mai troppo esposte alla Tramontana ; e si devono piantare i rami ne' mesi di Novembre , e Dicembre , e non indugiare per quanto sia possibile a' mesi di Marzo , e d' Aprile ; acciocchè abbiano maggior tempo di poterli disporre alla vegetazione , e non si travagli mai la terra , quando fosse troppo bagnata .

Sappiasi in oltre , che per questi vivaj è quasi necessario , che il divelto , o , come altri dicono , lo scasso , sia fatto al fondo più d' un braccio , mettendovi sotto da per tutto molta stipa , o frasche minute ; cosa che riesce con facilità , mentre si pratici di fare prima una fossa larga braccio uno e mezzo , e stipata che sia nel medesimo tempo cominciarne un altra , e colla terra di questa si riempia la prima ; di sorte che proseguendo il divelto , sempre una fossa si scavi , e l' altra , messavi la stipa , si riempia . Questo modo di fare , serve per tenere la terra più sana , più sollevata , e risvegliata , e in maggiore e continua attività , e conseguentemente più pronta a tirar fuori le barbe , e far
pulla.

pullulare i virgulti; ciò che è necessario in tutte le piante, ma particolarmente ne' rami d' Ulivo segati in corti pezzi, come sopra, che non hanno disposizione veruna, nè vi è nissuna sorta d' avviamento di barbe; di modo che per assicurarli, e averli anticipati, tutto dipende dall' arte, e dalle diligenze.

Ne' mesi di Giugno, Luglio, e Agosto, subito dopo piantati, si riconoscano tutti esattamente, lasciando solamente un germoglio per ramo, il più bello, e meglio situato, al quale si metta provvisoriamente una piccola canna, levandovi su dritto con fila d' erba il medesimo germoglio; zappando, e purgando il terreno del Vivajo da tutte l' erbe.

Giunti poi al mese di Novembre, si scalzino largamente, e si governino alquanto lontano col solito concime trito, e sozzanzioso, mescolandolo colla terra; e nel medesimo tempo non si lasci di riconoscere, se ve ne fossero qualcheduni addormentati, che non avessero fatte niune gettate; questi si riconoscano, tagliandoli in più luoghi un poco la buccia col temperino; e trovati sani, e già disposti alla vegetazione per l' anno venturo, il che si conosce dalla loro buccia gonfiata, sana,

na, verde al di fuori, e bianca al di dentro: questi adunque si lascino stare, si governino, e si ricalzino come gli altri, ricoprendo la loro testa colla terra, come quando furon piantati: e vedremo, che nella Primavera faranno subito germinate bellissime. Se poi al contrario avessero la buccia di cattivo colore, che è quanto dire annerita, livida, bigia, e perduta la sua natural vivezza, si rigettino tosto senza altre osservazioni, ripiantandoveli di nuovo. Il simile si faccia ad altri che non avessero fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, derivati dal solo effetto della rarefazione. Governati adunque, e riconosciuti tutti, come si è detto, si metta ad ogni germoglio una buona canna, ovvero un piccolo, e dritto paletto, dove si fermi con legatura non molto ferrata, e con tutte le considerazioni, dette per quelli del Vivajo d'Uovoli: ciò che può servire di regola generale a tutte le piante tenere di qualsivoglia Vivajo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendo di quando in quando zappato, e purgato dall'erbe il terreno del vivajo, levandoli solamente i rametti troppo grossi,
chia.

chiamati di falso legno, che venuti fossero per il dosso del fusto; lasciandovi tutti gli altri piccoli, che ajutano la circolazione, e chiamato in pro del medesimo fusto il nutrimento, acciò non resti troppo sottile, sproporzionato, e debilitato di forze, come accaderebbe, se si levassero tutti affatto. E dandosi l'accidente di qualche rametto di falso legno tanto ingrossato, che avesse perversito il buon ordine della natura, e pregiudicato alla vera cima; questo mette conto tirarlo avanti, tagliando subito tutta la parte superiore; mentre si veda nel predetto ramo di falso legno migliore speranza di cavarne la vigorosa, e deflata pianta: come ho più volte praticato, e sempre con buonissimo esito, massimamente nelle piante di pochi anni, e quando i vigorosi rametti di falso legno andavano su dritti a cilindro. Nè si lasci di tenerli continuamente ben palati, e custoditi, che averemo in tre, o quattro anni Ulivi assai grossi, e belli, da trapiantarli nelle coltivazioni.

Ma perchè gli Ulivi, che vengono dal Vivajo fatto di rami si guarniscono naturalmente di pochissime barbe, e talvolta da una sola parte; onde è che si rende molto difficile, per non dire impossibile,

di

di trasportarli dal Vivajo alla coltivazione senza che si scompagni, e si distaccia il pane della terra; e di quì è che molti Ulivi, cavati da questa sorta di vivaj, si perdono affatto, ed altri s'attaccano così debolmente, che non risolvono quasi mai nulla; e perciò io dico, che si lascino in Vivajo per sei, o sette anni, che tanto basta perchè vengano più grossi di un manico di vanga, e allora si cavino senza il solito pane, con tutte le barbe staccate affatto dalla terra, tagliandoli il fusto all'altezza di due braccia e mezzo incirca, piantandoli nella coltivazione appunto come se fossero piantoni, cavati dalle ceppaje degli Ulivi vecchi; e saremo sicuri, che si attacchino tutti francamente, coll'esito di buonissima riuscita; e in tanto si perde molto meno tempo a trasportarli dal Vivajo alla coltivazione, e ci liberiamo dalla spesa, e dall'imbarazzo de' pali, che occorrono necessariamente, quando si piantano piccoli colle rame.

Del

*Del modo e tempo di fare i Vivaj, o sieno
Conservatoj d' Ulivastrelli salvatici,
che nascono dal seme.*

C A P. III.

PER questa sorta di Vivaj ancora è necessario, che il terreno sia della qualità e positura degli altri, e però mi riporto a quanto sopra ho detto ne' Capitoli primo, e secondo. Dico adunque che gli Ulivastrelli salvatici, che si vogliono mettere in Vivajo, si scelgano giovani, sani, e di buona forza; il che si conosce dall' esser grossi per lo meno come il dito piccolo di una mano d' Uomo; con buccia liscia, verde, sugosa, e non profciugata, e sopra tutto, che abbiano delle barbe comodamente grosse, e non tutte piccole, e capillari, che sieno sane, e di buona forza; cosa che si conosce dal non esser muffite, annerite, bigie, nè livide, ma colla buccia grossa, vegeta, e che nel didentro sieno di colore che tiri al bianco, e con piccola ceppaja, o barbicaja, che s' attaccano più facilmente, e fanno prove maggiori. Al contrario, gli altri, che hanno tutte le barbe picco-

M

le

le., capillari, e grossa ceppaja, vi è da dubitare, che non sieno di seme; ma sortiti dalle barbe, o ceppaje d' altri Ulivi grossi, quali fanno sempre meno prove, e si attaccano più difficilmente di quelli, che nascono veramente dal seme, che sono i noccioli dell' Ulive; e per chi non ha tutta la pratica, non è molto facile a distinguere gli uni dagli altri; onde è che poi se ne vedono ne' Vivaj di quelli che fanno subito prove maravigliose, ed altri che restano sempre languidi e miserabili; dal che ne segue che i padroni, o per il troppo affetto che portano a quelle piante, ovvero (siami permesso il dirlo) per la poca cognizione che hanno, li trapiantano tutti nelle Coltivazioni, facendo di grosse spese, colla speranza, ma falsa e mal fondata, di vederli presto crescere, e cavarne molto frutto; cosa che a mio giudizio è quasi affatto impossibile; perchè non ho mai veduto, per lo spazio di molti anni di pratica, che le piante per loro stesse languide, miserabili, prosciugate, e raffreddate nella loro vegetazione, facciano bella, pè buona riuscita; ma bensì l' hanno fatta quelle, che fino in Vivajo, da bel principio, diedero subito veri e sicuri contrassegni del loro essere sane, gagliar-

gliarde , e di perfetta salute; il che si conosce dall' essere di buccia liscia , verdon , e gonfiata , e che non solo dalle cime , ma anche dal dosso delle loro rame , ne siano venute in quell' anno nuove e belle gettate : essendo questi verissimi , e sicuri contrailegni , che la sorgente , che è quanto dire le barbe , è intieramente sana , e ricca di nutrimento .

Trovati che avremo gli Ulivastrelli di seme , prima di piantarli nel Vivajo già preparato , si taglino i loro fusti alla lunghezza di un palmo , compresaci tutta la barbicaja , sempre vicino ad un occhietto vegeto e rilevato , di dove possano più facilmente fortirne i germogli . Indi si riconoscano le barbe ; ed essendovene delle rotte , stighate , o lacerate si tagli loro solamente tutto il cattivo ; levandosi tutte affatto alcune altre piccole e capillari , che sogliono essere intorno alla coronetta , cioè in luogo dove gli Ulivastrelli restavano a fior di terra ; perchè lasciandole a quell' altezza , rubano queste l' alimento migliore all' altre buone , principali , e sotterranee , che alimentano , e mantengono tutto l' incremento alle piante ; valutando io moltissimo l' ajutarle in tutto , e non permetter mai cosa che possa es-

ferli di pregiudizio benchè minimo .

Preparati come sopra, s'imbrattino tutte le barbe , e si piantino subito nelle buche del Vivajo , messovi prima il solito concime , ricalzandoli in modo che l'estremità resti coperta per l'altezza di due dita di terra leggierosa e sottile . In quanto al tempo di piantarli egli è dalla metà di Novembre, fino a tutto Marzo; ma è sempre meglio farlo più anticipatamente che sia possibile , e in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno . E caso che occorresse sbarbarli da' boschi , o dal Vivajo di seme, qualche tempo prima di piantarli per farne anticipata la provvisione , si conservino nel medesimo modo , che si è detto per li Magliuoli . nel Capitolo quarto del trattato delle Viti .

Gli Ulivastrelli salvatici si possono avere in due maniere , con seminare gli ossi spolpati , o noccioli nudi dell' Olive ben mature , che abbiano la loro anima ben granita, soda , e perfetta, perche altrimenti non nascono . Questi adunque si seminino del mese di Marzo in terreno ben governato , che sia esposto a Mezzo giorno, sano , leggieroso , e sottile ; adacquandoli nella State per lo meno due volte la settimana, acciò non patiscano l'asciutto-

re

re ; tenendoli per tutto il Verno coperti colle stoje messe alte dalla parte di Mezzo giorno , e dall'altra tanto basse che tocchino la terra , acciò sieno riparati dal freddo , e dominati dal sole , ed alla fine del mese di Novembre cominciano a nascere , e seguitano per tutto Marzo ; e in due anni vengono tanto grossi da poterli trapiantare in Vivajo , dove si devono innestare . Ma perchè questa maniera d'aver gli Ulivastrelli salvatici porta seco del perdimento di tempo , e il più delle volte pochi ne nascono , per mancanza di diligenze , e per non aver saputo scegliere i nocciuoli , e il terreno a proposito ; perciò le persone poco costanti con facilità si nojano , e s' abbandonano , parendo loro una cosa incerta , ovvero troppo lunga il dovere aspettare nove , o dieci mesi prima che comincino a nascere . Ma per maggior sicurezza d' ognuno , è da sapersi , come io ne ho seminati molte volte in più luoghi , e sempre con buonissimo esito , massime in Pistoja il 1734. me ne nacquero sopra a 2500 e il 1736. passarono tre migliaja , de' quali ne feci due Vivaj bellissimi . Ma chi non vuol l'imbatteggio di seminarli , e custodirli per due anni così piccolini , pensi anticipatamente

a farne cercare per li Boschi, ed in altri luoghi, ove restano gli ossetti dell' Ulive cadute, ovvero spolpate dagli Uccelli, dove nascono casualmente da per loro, e in tre, o quattro anni diventano grossi, e capaci di potersi trapiantare nel Vivajo per innestarli. Ma è vero che questi non sono tanto buoni, come quelli seminati, che vengono in soli due anni, e molto più guarniti di buone barbe per tutti i versi. Io non vorrei che l' avere avvertito a cercare gli Ulivastrelli salvatici per li boschi, fosse appresa per uno scherzo, ovvero per una cosa detta di più, quando è verissimo, che ne' paesi caldi, dove sono quantità d' Ulivetti, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietralanta, et in altri luoghi simili, alle sponde della marina, non solo per li boschi, ma per li medesimi Uliveti, si trovano molti Ulivastrelli grossi, e di buona forza, essendovi persone che li cercano, e li vendono a quattro, o cinque lire il cento, buoni e capaci di piantarsi subito in Vivajo per innestarvi.

Dopo piantati gli Ulivastrelli si vadano a riconoscere gli ultimi giorni, del mese di Maggio, ovvero i primi di Giugno; ciò che dipende dal Clima, dalla Stagione, e dal-

e dalla qualità della terra più o meno pronta e attiva, zappando minutamente il Terreno, purgandolo dall' erbe; e di mano a mano che si zappa, o si vanga vicino agli Ulivastrelli, s' allontanano loro un poco la terra all' intorno; e nel medesimo tempo si osservino esattamente tutte le nuove fortite di germogli, lasciandone solamente uno per Ulivastrello il più robusto, e meglio situato, tagliando diligentemente tutti gli altri con temperino, o forbicette taglienti; tenendo nella state, e nell' autunno continuamente zappato, e pulito il terreno dall' erbe, e i medesimi Ulivastrelli dalle nuove fortite; affinchè queste non sieno nè pur di minimo pregiudizio al germoglio lasciato per innestare, levandoli parte del nutrimento; e in tanto s' abbia l' occhio al medesimo germoglio, tagliando diligentemente tutti i piccoli ramettini, che si vedono nascere per il dosso del fusto, per l' altezza di un palmo almeno sopra la terra, acciò venga più liscio, e pulito che sia possibile, per poterlo innestare giù abbasso. Io dico che s' innestino bassi, e vicino alla terra, poichè trapiantati nelle Coltivazioni, sarebbe bene che l' innestatura restasse coperta dalla superficie del suolo, mentre

vado persuaso che non possa esser che bene il pensare , e antivedere più che sia possibile , perchè se mai accadessero disgrazie , che Dio non voglia , d'armate di Soldati che tagliassero , e abbruciassero gli Ulivi ; ovvero seccassero , come è accaduto più volte , per il troppo rigore del freddo , possono rimettere sul domestico : essendovi anche da considerare che il salvatico cresce assai meno del domestico , perlochè non vengono mai i fusti uniti , nè di grossezza uguale , quando l'innestatura resta scoperta , e alta dalla superficie della terra .

Il primo mese di Novembre dopo piantati in Vivajo si vanghi , o si zappi andatamente tutto il terreno ; e nel medesimo tempo si scalzino diligentemente gli Ulivastrelli , tagliandoli tutte le barberelle piccole , e capillari , che avessero gettate sù alte a fior di terra , governandoli col solito concime bene smaltito , trito , e sostanzioso .

Passando poi all'ultima settimana del mese d'Aprile , ovvero alla prima di Maggio dell'anno dopo piantati e governati , si comincino a innettare senza intervallo di tempo , come dirò in appresso .

Il più sicuro , e sbrigato modo d'innestare

stare gli Ulivastrelli salvatici, quando son piccoli del secondo anno, dopo piantati in Vvajo, e a bocciuolo; o come altri dicono bucinello, cannello, o anelletto. Si scelgano adunque le mazzette dagli Ulivi domestici di buona razza, venute dell'anno avanti dalle cime delle rame robuste, e gagliarde; che abbiano gli occhi vicini uno all'altro, grossi, e rilevati; alle quali si stacchi con diligenza tutta la buccia, facendosi dalla parte dalla cima, indi si tagli tutta all'intorno fra un occhio, e l'altro per cavarne solamente gli Anelletti, già staccati, e allentati; accostando poi la mazzetta, con più anelletti accanto al fusto salvatico da innestarsi, per vedere se le grossezze sieno uguali, coll'avvertenza, che la mazzetta domestica resti un poco più piccola del fusto salvatico, perchè mentre si fanno gl'innesti, gli anelletti s'allargano, facendosi più grandi di quel che naturalmente stavano sopra il dosso della loro mazzetta, nè mai si cavino prima che dal canto nostro non sieno in certa maniera assicurati, che stiano bene, e vadano giusti nel fusto salvatico, acciocchè l'aria calda non abbia tempo d'asciugarli, e consumare, come accade facilmente, una certa piccola,

e na-

dutezza abbasso , tanto che non crepi , e abbracci giustamente il medesimo fusto ; e in maniera che l' occhio migliore resti al di sopra della piegatura , caso che l' Ulivastrello fosse storto ; poichè rimanendo al di sotto , in vece di correggere , si accrescerebbe il difetto . Ne si faccia mai questa operazione in giornate piovose , nè troppo ventose , nè purè sul mezzo giorno , quando fosse un gran caldo .

Venticinque o trenta giorni dopo innestati gli Ulivastrelli , si vadano a riconoscere esattamente , se avessero gettati , come necessariamente avranno fatto , nuovi germogli per il basso fusto salvatico , per cagione di quel gran taglio fatto sopra la loro testa , che ha serrata la strada al nutrimento , quale volendosela fare di nuovo , fa immediatamente la sua prima azione verso l' occhio dell' Innesto , mentre questo sia attaccato . Ma non essendo anche capace di ricevere tutta l' esuberanza della virtù vegetativa , che li tramandano le barbe , non può esser di meno , che non si facciano dell' aperture , per mezzo di nuovi germogli , sopra il fusto salvatico , che impediscano che l' occhio dell' innesto non getti subito il desiderato , e anticipato Virgulto , con quella
pron-

prontezza; e con quella forza, e attività che fa, quando il fusto salvatico è tenuto pulito da tutte le nuove sortite; e perciò si levino, non solo più presto che sia possibile, ma subito che si vedono nascere, per obbligare tutto il nutrimento a favore dell' occhio dell' innesto, affinchè ne venga sollecitamente un germoglio di robustezza capace di ricevere, e impiegare validamente in se stesso tutto il nutrimento, che li tramandano le barbe. Cresciuto poi alla lunghezza di un palmo incirca, si osservi, se dal medesimo occhio domestico ne fossero venuti altri, come suole accadere; questi si levino con temperino tagliente, lasciandovi solamente il primo; e se per il dosso di questo si vedessero rametti, capaci di farsi troppo grossi, e pervertire il bell' ordine della natura, si taglino subito intieramente; non essendo altrimenti vero ciò che da molti viene falsamente asserito, che il tagliare il primo, secondo, e terz' anno sopra le piante giovani, sia un grosso male, adducendo per ragione, da loro sognata, che le piante restano nojate, infastidite, e avvelenate dal ferro; e in tanto non vedono queste buone genti, che la vera noja, fastidio, e veleno sono i troppi rami, che

che fino a principio si lasciano sopra le piante giovani , dove cominciano subito a fare della confusione , e alterare tutto il buon ordine con pregiudizio notabilissimo delle medesime piante . Nè mai si tagliano tutti affatto gli altri rametti piccoli , venuti per il dosso del fusto secondo il buon ordine ; perchè questi facilitano la circolazione , e servono d' incentivo per l'ingrossamento del medesimo fusto , senza esser di minimo pregiudizio alla vera cima , e all' altre rame destinate a componer la pianta . Zappando , o vangando più volte il terreno , tenendolo sempre netto , e pulito dall' erbe .

Innestati , e stradati gli Ulivi , come sopra si è detto , si metta a ciascheduno provvisoriamente una piccola canna , fermandovi l' Innesto con legatura non molto serrata , fatta in luogo proprio con ginestre , o fila d' erba ; perchè essendo così piccoli , teneri , e delicati , non hanno altro bisogno che d' esser guidati dritti , per poter crescere con maggior comodo . Cresciuti poi tanto che possano essere troppo agitati , e danneggiati da Venti , si metta loro una grossa canna , ovvero un piccolo , e diritto paletto , fermandovi l' Ulivo con legatura di falcio , fatta propria-

priamente colli suoi fardellini di fieno , acciò non restino sbucciati, nè danneggiati per nissun verso . Facendoli tutte queste diligenze , che non richiedono tanto perdimento di tempo , nè sono così dispendiose, quanto subito a prima vista vengono considerate, io assicuro ognuno, che il terz' anno dopo innestati avremo Ulivi bellissimi, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni .

Questa sorta d' Ulivi innestati sopra gli Ulivastrelli di seme , coltivati e custoditi che sieno in Vivajo, come sopra si è detto, sono molto migliori , e più fruttiferi degli Ulivi d' Uovoli , e di rami d' Ulivo ; perchè quelli di seme si piantano colle loro barbe , e cominciano subito ad agire , e disporfi alla vegetazione: per lo contrario quelli d' Uovoli , e di rami, per essere, dirò così , piccoli membri , o particelle di puro legno , recise e separate affatto dalle loro piante, senza niente d' avviamento di barbe, non possono cominciare ad agire che nell' atto della loro rascfazione , risvegliata dal caldo della stagione : dovendo in un tempo stesso sortirne e germogli , e radici , per attrarne dalla terra il nutrimento , acciò possano crescere i loro virgulti , onde è che , a mio giudizio, è
mol-

molto difficile, che possano farlo andantemente colla dovuta celerità; mentre non possono per allora avere le loro barbe grosse, e capaci di mandarli il dovuto necessario alimento; e cominciando poi a farsi sentire il caldo della stagione, e asciugarsi la terra, con pregiudizio notabilissimo di quelle piccole, tenere, e delicate barberelle, che non hanno forza, nè sussistenza capace di resistere al caldo, e all'asciuttore della State; e intanto si soffermano, e restano d'agire, addormentandosi, e prosciugandosi i loro germogli, quando non avvizziscano; di manierachè si rendono affatto incapaci di ricevere tutta l'eluberanza, e pienezza di nutrimento, che in avvenire possono tramandarli le barbe; quando per mezzo delle nuove stagioni propizie, e favorevoli, con maggiore energia e attività principiano una nuova azione; e di qui è che gli Ulivi d'Uovoli, e di rami, sono di gran lunga inferiori e quelli di seme, che furon piantati in Vivajo colle loro barbe salvatiche già grossierelle; e assodate, e cominciarono tosto ad agire colla dovuta vivezza, e celerità, senza essere con tanta facilità trattenuta la loro azione dal caldo, e dall'asciuttore della State; perchè le
bar-

barbe salvatiche anche di quell' età, hanno lussistenza capace di resistere molto più all'ingiurie della stagione di quel che possono mai fare le delicate, e meno attive barbe degli Uovoli, e de' rami; onde è che gli Ulivastri di seme sono sempre capaci di migliore, più sicura, e anticipata riuscita, di quel che sieno gli altri, quando anche i Vivaj abbiano ugualmente il comodo dell' acqua. E chi avesse difficoltà di crederlo, si contenti di farne la prova con tutte le regole sopra descritte, e l'assicuro che resterà facilmente persuaso, e convinto.

Del modo, e delle regole più sicure per mettere all'ordine il terreno per la Coltivazione degli Ulivi.

C A P. IV.

Primieramente è da sapersi, che nelle Terre bizzarre, forti, e capaci di ritenere in se stesse della soverchia umidità, sarà cosa molto utile, e vantaggiosa il farvi le fosse anticipatamente un anno prima di piantarvi gli Ulivi; lasciandole poi così aperte, esposte al caldo della State, e al ghiaccio dell' Inverno, acciò le terre

terre. possano ricuocersi, stritolarsi, e mutar natura, facendosi più attive, e pronte ad abbracciar le piante, e invitar le barbe. E se il caso, e la necessità portassero, che se ne dovessero piantare qualcheduni in questa sorta di terre subito fatte le fosse, vi si brucino prima de fasci di stipa, o altro legume, almeno in quei luoghi, dove si devono mettere le piante degli Ulivi; perchè anche in questa maniera si rendono quelle terre alquanto più pronte, e trattabili; aggiungendo quattro, o sei Corbelli di terra scelta per Ulivo, messali intorno alle barbe.

In quanto poi alle maniere di preparare, e mettere all'ordine il terreno, queste sono molte e diverse; perchè un paese richiede la Coltivazione in una maniera, e l'altro in un'altra tutta differente; oltre all'efferci molti che in un medesimo spazio di terreno, vogliono piantarvi Ulivi, Viti, Frutti, ec. e altri, che vogliono solamente Ulivi; di modo che non si può descrivere una certa regola generale, che non patisca veruna eccezione; mentre è necessario riguardare alla qualità, e positura del suolo, al Clima del paese, e al genio delle persone; cosa che è difficile, per non dire impossibile, a descriversi in

N

ma-

maniera che tutti ne possano restare soddisfatti e contenti. Ma tutta volta voglio far animo, e dir qualche cosa come di passaggio per quello riguarda il dar ordine alle Coltivazioni, e alle piante, acciò facciano la loro dovuta simetria; e dir poi al dilungo ciò che vada praticato nel piantare gli Ulivi, per averli anticipatamente grossi, robusti, e fruttiferi.

Per quello adunque che riguarda l'ordine di coltivare il terreno, quando sia in positura che pianeggi, si facciano subito le fosse, fonde due braccia, e larghe assai più, coll' avvertenza che l'acque, tanto superficiali, che sotterranee, abbiano felicemente il dovuto esito, facendovi le sue fogne, e sopra la solita stipa, o altro legname verde, e grossolano; e si pratichino tutte le medesime regole già dette per le fosse da Magliuoli nel Capitolo terzo, del Trattato delle viti.

In quanto alla lontananza delle fosse una dall' altra, quando si voglia far solamente Uliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano in distanza di dieci, undici, e fino in dodici braccia, e più e meno secondo la qualità del suolo; che essendo sostanzioso, e grasso si facciano più lontane che se fosse magro, e di poco
cor-

corpo. Piantandosi poi gli Ulivi lontani uno dall' altro appunto quanto è la distanza delle fosse, e in modo che facciano la quincunee, che è quanto dire sterzati, dritti, e affilati per tutti i versi; nè mai si lasci di piantare nelle medesime fosse i Magliuoli a due filari, in distanza di quattro, o cinque palmi l' uno dall' altro; poichè questi cominciano a fruttare, rendono in breve tempo la spesa della Coltivazione, e costano pochissimo, mentre si piantano nelle medesime fosse fatte per uso degli Ulivi.

Se poi volessimo le Coltivazioni d' Ulivi, frutti, viti, ec. si facciano le fosse nella medesima distanza, piantandone una tutta Ulivi e viti, e l' altra tutta di viti, e frutti; ovvero si piantino andatamente in tutte le fosse un Uliyo, e un frutto con i suoi Magliuoli, mettendo da per tutto le bronche, in mezzo agli Ulivi ed a frutti, tirandovi sopra due viti per ciascheduna, con l' avvertenza, che s' accordino, e facciano simetria gli Ulivi con i frutti, ed i frutti con gli Ulivi; e similmente le bronche messe col medesimo ordine faranno la dovuta comparfa e dimostrazione ordinata; cosa che per chi ha genio alla Campagna, e senso alla

Coltivazione, è capace di dirli molto piacere, oltre all' utile considerabile, che è certissimo. E non volendo servirsi delle bronche, si piantino in loro luogo degli Oppi, che in questo modo ci liberiamo dalla spesa, e dal perdimento di tempo, che è necessario per accomodarle, e rinnovarle di quando in quando.

Si facciano poi sopra il suolo della coltivazione ne' luoghi più bassi le sue fosse, per uso delle acque superficiali, e meglio, e più stabili sono le sassajole, come altri dicono acquidocci di sassi murati a secco, che li fanno benissimo, e con poca spesa alcuni Contadini dello Stato Fiorentino, e di Parma.

Queste fosse o acquidocci debbono servire per ricevere, e portar via l' acque piovane, e superficiali, che quivi scendono dal suolo della Coltivazione, e dall' altra campareccia superiore; e tal volta raccattano, e portano via anche parte dell' acque sotterranee, quando le fogne delle fosse si fanno sboccare ne i predetti acquidocci, mentre questi sieno più profondi delle fogne delle fosse. Ma perchè non è sempre possibile che tutte le fogne delle fosse, che si fanno in una coltivazione grandiosa, che abbia la superficie del

del suolo discomposta e d'ineguale adiacenza, abbiano l' esito dell' acque sotterranee per mezzo de' suddetti acquidocci; di qui è che molte volte ci troviamo in necessità di dover fare qualche fossa traversa, o laterale con fogna più grande dell' altre, che pigli tutte le sboccature, e testate delle fogne dell' altre fosse della coltivazione; facendo, che queste commettano e si uniscano bene insieme con la fogna della fossa maestra, (chiamandola così, mentre questa deve ricevere, e portare via tutte le acque sotterranee, che vi scendono dalle fogne di molte altre fosse) in modo che tutte l' acque sotterranee possano avere felicemente il loro esito, acciò il terreno della coltivazione si renda maggiormente sano, quando di sua natura non fosse.

Nè si lascino di fare in più luoghi della coltivazione i suoi muretti a secco, ovvero cigli di piallacci, o come altri dicono piote di terra erbata, in distanza di più e meno braccia, laddove porta il bisogno, per mettere il suolo più che sia possibile in piana positura; acciocchè il corso dell' acque delle grosse piogge, che pur troppo vengono, non porti via quella quantità di terra, che farebbe senza i sud-

detti muretti, o cigli; e riguardo all' altre coltivazioni, che si fanno in luoghi più montuosi, e situati in positura molto icoscesa, necessariamente vi si debbono fare ad ogni corto tratto di terreno i suoi rattegni, con muretti o cigli come sopra; mettendo dentro a ciascheduno il suo filare d' Ulivi, Viti, e Frutti, e nel mezzo delle branie, o come altri dicono piane, o campetti, che restano tra un ratteagno e l' altro, vi si mettono i suoi filari d' Ulivi con le medesime regole; e col medesimo ordine detto di sopra; con la differenza, che ne i luoghi molto scoscesi i filari degli Ulivi, che si mettono ne i mezzi de i campetti, si possono piantare a buche o sieno formelle, larghe tre braccia per ogni verso, e due profonde; facendo a tutte le sue piccole fossette con le sue fogne, che piglino tutto il fondo della buca, e abbiano comunicazione, e si uniscano con le fogne delle fosse, che restano dentro a i cigli, acciò possano andarsene felicemente l' acque sotterranee; quando non si vogliono fare andantemente le fosse, come consiglio, che vadano da una parte all' altra, essendo questa la regola migliore e più sicura: e volendosi fare solamente Oliveto senza nessun altra sorta di piante, si facciano

ciano i cigli , e muretti un poco più vicini uno all' altro , mettendo in mezzo delle branie i suoi filari d' Olivi piantati a fosse o a buche , secondo che si stima più proprio ; facendo sotto a cigli le sue piccole fossette , che vadano da una parte e l' altra della coltivazione con alcuni denti o rattegni , che raccattino e portino via non solo l' acque sotterranee , ma anche le superficiali , che vi scendono dalla campereccia superiore . In somma non si cominci mai una coltivazione , se prima non siamo assicurati , che sia benissimo digerita da persone capaci e intendenti , che abbiano prese le dovute misure per i ripartimenti , e destinati i muri , e le fosse maestre per gli scoli dell' acque , con altre osservazioni necessarie , che facilitano il lavoro , scemano la spesa , e riescono più stabili , più belle , e meglio fatte . Non essendo così facile di pigliarne subito il suo verso , perchè anche in questo si ricerca della cognizione , e della pratica .

*Del modo e tempo di svelle gli Ulivi
dal Vivajo , e piantarli nelle
Coltivazioni .*

C A P. V.

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole già dette nel Capitolo antecedente, e appropriato di qualche tempo avanti il concime di Cavallo biadato , di pecorino , lupini cotti , quojazzoli , o fieno ritagli di Calzolari, sterco di Colombi, e di Polli già mescolato , ridotto trito, e tutto d' una medesima qualità . Dovendosi piantare gli Ulivi in terreno leggiero , fertile , asciutto, ed in paese non molto freddo, si comincino a piantare subito passata la metà di Novembre fino alla metà di Dicembre, tanto quelli di Vivajo , che i piantoni , che si staccano dalle ceppaje degli Ulivi vecchi . Laddove ne' terreni forti, e capaci di ritenere in se stessi della soverchia umidità , non si piantino prima , che al principio del mese di Marzo fino a tutto Aprile .

Parlandosi adesso degli Ulivi di Vivajo, e del modo di scavarli , e portarli nelle Coltivazioni , si osservino , e si scelgano
pri-

primieramente tutti quei buoni, e senaz nessuna imperfezione, che si conoscono dalla vivezza della loro buccia, liscia, verdoni, e molto sugosa, e dalle gagliarde, robuste, e nuove fortite venute in quell' anno. E perchè non tutti fanno distinguere i buoni da i cattivi, non si lasci d' andare, o mandare persona pratica nel Vivajo a farne la scelta, segnandoli con una legatura di falcio, e tagliandoli tutte le rami superflue; affinchè andando i contadini a scavarli, non piglino errore; che in questa maniera siamo assicurati di piantarli tutti robusti, vegeti, di buona forza, (mentre non gli succedano disgrazie accidentali) e capaci di farsi presto grossi e fruttiferi.

Parlando adesso del modo di sbarbare gli Ulivi del Vivajo, si cominci questa faccenda colla vanga, e si termini colla zappa; scavando la terra largamente all' intorno dell' Ulivo, in maniera che vi resti sempre attaccato il suo pane, e si vada più al fondo di quel che sieno le barbe, acciò restino bene isolate, levandosi affatto tutta la terra di sopra, fino al piano delle barbe per alleggerirlo di peso. Legando poi il medesimo pane strettamente con due, o tre legature di falci, mes-
savi

favi prima intorno della paglia , o fieno , acciò stia unito , e non si scompagini ; indi si smuova , alzandolo con diligenza , tanto che vi possa entrar sotto una pezza di tela grossa , come sarebbe un canovaccio grande , ovvero un grembiale ordinario da Donna , tirandolo da tutte le parti all' insù , in maniera che serri , e stringa il pane dell' Ulivo , legando i quattro canti della predetta tela strettamente al fusto dell' Ulivo , affinchè la terra non si possa allargare , nè staccare dalle barbe . Avendolo adunque così legato e fasciato , per portarlo con più facilità dal Vivajo alla Coltivazione , si metta in una corba , o sia corbello fatto apposta largo di sponda ; ponendolo poi sopra le spalle d' un Uomo , raccomandandoli che lo porti colla dovuta diligenza ; e se il viaggio fosse tanto lungo che bisognasse rispolare , avverta nel posarlo , e ripigliarlo sopra le spalle , di farlo in maniera che non si stacchi la terra dalle barbe .

Arrivato che sia nella Coltivazione , si metta subito nella fossa già preparata in questa maniera . Si faccia sopra la stipa , o macchia già messa in detta fossa , un grosso tuolo di terra scelta , leggierosa , pronta , e attiva ; mettendovi sopra per
lo

lo meno un grosso corbello del solito concime sostanzioso, mescolandolo colla medesima terra; allargando poi quella mescolanza in maniera che faccia la figura d'una buca, dove si metta diligentemente l'Ulivo nella medesima positura, e aria che stava nel Vivajo, e in modo che non resti al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio nelle terre sottili ed asciutte, considerato il calo, e avvallamento per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata: che nelle terre forti, grosse e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità non si passi mai due terzi di braccio e forse meno, ciò che debbe servire di regola generale per tutte le altre qualità d'Ulivi. Levandoli poi la fasciatura, e legature, e addirizzato che sian s' accosti senza pigiare la divisata mescolanza di terra, e concime, in maniera che il pane resti benissimo da per tutto circondato, e coperto. Nè si lasci di scassare più che sia possibile da ambe le parti della fossa, acciò le barbe abbiano maggior adito di potere agire, e allargarsi. Praticandosi tutte queste diligenze, che secondo me, sono facilissime, è certo, che siamo subito assicurati, non solo che s'attacchino tutti francamente; ma che facciano altre-

sì ugualmente prove maravigliose , come hanno fatto molte migliaja da me piantati in diversi luoghi della Toscana . Indi si metta a ciascheduno Ulivo un dritto , e grosso palo , lontano circa a un palmo dal suo fusto , acciò non possa scompaginare il pane , nè lacerare le barbe , nell' atto di ficcarlo in terra ; e legato su alto , e accostati e ferrati insieme il palo , e l' Ulivo , agitati poi da' Venti , trovando uno coll' altro la resistenza , vengono a contrastare , e stanno molto più forti , che se il palo fosse messo appunto al piè dell' Ulivo ; perchè in questa maniera il palo con tutta facilità s' unisce , e s' adatta subito a piegarsi per tutti i versi , che l' Ulivo lo chiama ; e intanto non s' urtano , nè si stropicciano insieme , in maniera che la sodezza , e rustichezza del palo colle legature de' falci lacerino , e guastino la scorza con pregiudizio notabilissimo dell' Ulivo ; perchè la buccia è la parte più nobile , e delicata , che abbiano le piante , e perciò vien chiamata comunemente il loro cuore ; e senza di questa non possono nè vivere , nè crescere , nè produrre rami nè foglie , nè fiori , nè frutti ; e però si faccia tutto il possibile perchè non sia mai nè lacerata , nè guasta in
nessu-

nessuna maniera . Accomodato che sia il palo , come sopra si è detto , vi si fermi l' Ulivo con una legatura vicina alle rame colli suoi fardellini di fieno ; ovvero si faccia passare il falcio fra una rama , e l' altra , facendo una sola legatura alla più grossa , secondo che porta il bisogno , e il caso . Ne mai si piglino , e si ferrino insieme più rame , come ho veduto praticare in alcuni luoghi , che pigliano col falcio la maggior parte delle rame , serrandole addosso al palo in maniera che quelle piante pajono granate ; onde ne segue , che i poveri Ulivi così mal trattati non possono stendersi , nè allargare le rame ; e così quelle legature in vece di farli il dovuto beneficio ; li cagionano un grosso male .

*Del modo e del tempo di piantare gli Ulivi,
detti Piantoni , che si staccano dalle
Ceppaje , o barbicaje degli
Ulivi grossi .*

CAP. VI.

ANche per questa sorta d' Ulivi , chiamati piantoni , si debbono preparare le fosse colle medesime regole accennate

nate nel Capitolo quarto ; e trattandosi di piantarli nelle terre leggieri , e di poco corpo , si faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre ; e nelle terre umide e forti , dal principio di Marzo fino a tutto Aprile . Scegliendo i Piantoni giovani d' otto , nove , e fino in dieci anni , grossi come il collo della mano d' Uomo , sù all' altezza di tre braccia , di buona razza , e di buona forza ; che è quanto dire non languidi , indeboliti , nè prosciugati ; perchè essendo così impoveriti di nutrimento , in vece di andare avanti e seguitare a crescere , raffreddansi , e tornano indietro ; e non è altrimenti vero , che il concime sia capace di farli rin vigorire ; perchè ormai sono assicurato dalla pratica e dall' esperienza di trentacinque e più anni , che non solo gli Ulivi , ma anche l' altre piante languide , e prosciugate , restano sempre piccole , miserabili , e poco fruttifere . Si stacchino adunque dalle loro Ceppaje , o barbicaje per mezzo di Persone pratiche , acciò lo facciano destramente , senza guastare le medesime Ceppaje , nè farli altro male , e senza lacerare , nè staccare la buccia a' Piantoni .

Riguardo poi al modo di piantarli , è da sapersi , che si debbono segare in manie-

niera che il loro fusto resti più di due braccia alto sopra la terra; cosa che non si può appunto limitare, perchè non tutti hanno i fusti alti, dritti, lisci, e puliti da poterli segare alla medesima lunghezza; dimodochè bisogna dependere dalla qualità de' fusti, e segarli più lunghi, o più corti dove il bisogno richiede, sempre col dovuto riguardo, che vicino alla segatura vi resti qualche occhietto, o sia utricolo, già disposto alla vegetazione per la sortita di un nuovo rampollo, da servirsene per cominciare a formare l'ossatura delle rame. Dopo segati a quella lunghezza creduta propria, si purghino meglio che sia possibile le loro Ceppaje da tutto il legname stillato, cattivo, e imperfetto, tagliandoli tutte le barberelle piccole e capillari, senza lacerarli, nè guastarli la buccia; servendosi dell' Accerta, o del Pennato colla cresta; e molto meglio sono alcuni scalpelli col manico di legno forte, che abbia il taglio rotondo fatto a lunetta, quali a forza di un piccolo mazzuolo, facilitano moltissimo, e fanno il lavoro con somma pulizia, senza lacerazione di buccia, e senza sfigliature, e scheggiature di legname. In somma questi scalpelli sono strumen-

ti

ti propriissimi, non solo per questa faccenda, ma per fare anche tagli di grossi rami, sopra gli Ulivi, ed altri Alberi, dovendosi tagliare tra un ramo, e l' altro, dove per la molteplicità, e per la confusione de' medesimi rami non possiamo servirci de' Pennati, dell' Accetie, nè delle Seghe. Preparati come sopra, si copra la segatura con mestura da innesti, imbrattandoli col solito sterco, tutta la barbicaia, indi si piantino nella medesima positura e aria, che stavano sopra le loro Ceppaje; e in maniera che non restino al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, considerato l'abbassamento che fanno subito alle prime piogge dopo piantati, per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco; governandoli col solito concime sostanzioso nella quantità di un grosso corbello per ciascheduno, mescolato colla terra scelta, accostandola, e ferrandola da per tutto al piantone, senza pigiarla, nè batterla; ed assicuro ognuno che avremo più anticipatamente Ulivi bellissimi, senza la spesa de' pali, e senza il perdimento di tempo di doverli tenere per cinque, o sei anni continuamente legati, e riveduti, meglio difesi dalle bestie, e da' Venti, più

più facili ad allevarsi bene; e il terz' anno dopo piantati cominciano a fruttare, e fanno benissimo in tutti i paesi, e in tutte le terre capaci d' Ulivi. Ma è altresì verissimo, che ne' paesi caldi, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietra-santa, e in altri luoghi simili alle sponde della marina, dove sono quantità di Oliveti bellissimi, che rendono maraviglia a chiunque li vede; dico che in questi luoghi per la ragione del beneficio dell'aria, e del vento zeffiro, molto propizio e favorevole a quelle piante, fanno assai meglio, e più presto; e per dirla giusta, non farebbe loro di certo pregiudizio, quando non si praticassero esattamente tutte le diligenze sopra descritte; ma per non aprir la strada a qualche disordine, che pur troppo se ne vedono, massime in questo genere; stimo bene di confermarmi, dicendo che si faccia il possibile per praticarle tutte colla maggiore esattezza.

Per quelli poi che si trovano di fusto corto, storto, e scabroso, si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo la segatura con mestura da Innesti, purgando loro la Ceppaja da tutto il legname cattivo, e imperfetto,

O

to,

to, tagliandoli le solite barbe sottili, e capillari, e imbrattati che sieno, si piantino con tutte le regole, dette per quelli che si lasciano col fusto alto sopra la terra, avuto riguardo che l' estremità resti coperta per l' altezza di due dita di terra; mettendo a ciascheduno una cannuccia che serve di segnale; scassando più che sia possibile la fossa da ambe le parti, acciò le barbe possano maggiormente allargarsi, e agire con più facilità, nè si faccia mai questa faccenda in tempo che la terra sia troppo bagnata. E se occorresse staccarli dalle loro piante qualche tempo prima di piantarli nelle coltivazioni, si conservino in qualche cantina, o stanza che non sia molto fredda, coperti affatto con l' arena; ovvero si sotterrino in luogo di terra leggiera, sottile, e facile a passare la superfluità dell' umido.

Io stimerei di mancare, se non dicessi qualche cosa anche degli Ulivi, che si cavano da quei rami, che avanzano sopra le teste de i piantoni, ovvero si tagliano sopra gli Ulivi grossi nell' atto di piantarli, e si piantino immediatamente nelle coltivazioni. Questi si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, prendo ambedue le segature con misura da

da innesti, e imbrattati che sieno da per tutto col solito sterco, si piantino per dritto nelle fosse della coltivazione con tutte le medesime regole dette per i piantoni bassi, che rimangono sotto la terra; col dovuto riguardo, che il mezzo delle fosse resti un palmo più basso di qualche sia la superficie della campareccia adjacente; perchè anche da questa sorta di rami, piantati subito nelle coltivazioni, benchè facciano un poco più adagio, se ne cavano Ulivi assai belli; in particolare alle sponde della marina, ove sono terre molto grasse, leggiere, pronte, e attive, e per la ragione della dolcezza dell' aria, e del Clima propriissimo per queste piante: al contrario ne' paesi di terre forti, pigre, ed aria un poco fredda, non si vede che facciano una così bella riuscita.

E quì nell' atto istesso, che io spiego, ed insegno il vero modo di scalzare questa sorta d' Ulivi, venuti da rami messi in Vivajo, dichiaro anche il vero, e necessario agire de' medesimi (ciò che debbe adattarsi a tutti i viventi virgulti, ed è regola generale, generalissima, però si tenga bene a memoria, e se ne faccia quel capitale e conto, che merita.) Nè lascio di dire per compimento di questo

Capitolo l'uso migliore de' due , o come altri vogliono , tre modi praticabili per trapiantarli poi nelle coltivazioni , disapprovando il terzo come dirò.

Adunque dopo cinque , o sei anni , che avremo tenuti con le divisate regole quei rami nel Vivajo , quando il migliore , e lo scelto rampollo , sortito dall'occhio più vegeto , farà cresciuto all' altezza di più di tre braccia , e grosso quanto un manico di vanga , gli si scavi con diligenza dal piede in giusta lontananza la terra , per ben riguardarli le giovani e tenere barbe , e troveremo , che il succhio , o l'accagliato liquore , che sano , intiero , e fecondo , ma pigro esisteva nel suo centro , che è quanto dire negli Utricoli , o Valvole , concotto poi dal caldo sotterraneo , reso sciolto , spiritoso , e sottile col mezzo della propria rarefazione e suscitata mollizie , aveva già dal primo anno nel tempo istesso , e forse prima , come credo , scoppiato dall' Utricolo , o valvola in giù verso il terreno , producendo fino d'allora le barbe , nel medesimo modo , che all' insù per l' occhietto già disposto alla vegetazione , mediante l' ambiente caldo della Primavera , produsse raggruppati i primi rampolli , quali sempre pieni , ubertosi , e tra-

traboccanti alle cime per li sifoni, o fistole interne, spinti da quel provido, e in maggior copia rattivato liquore, somministratoli vie più dalle barbe, succhiando queste a pro loro continuamente lo spirito vivificatore della terra, madre feconda di detto spirito; dimodochè in già ritornando il medesimo fugo, o liquore, non già per li soliti sifoni, o fistole, ma per l'interna buccia, irrigando, e riempiendo compiutamente tutte le Valvole, Utricoli, ed occhietti, concorrendovi moltissimo il nutrimento, mediante l'altra circolazione trasversale, che si dà in tutti i vegetabili; s' andarono sempre accrescendo di forza, di grandezza, di fecondità, e di complessione il rampollo, e le barbe, di dove ha tutta l'origine la robustezza, e ingrossatura del tronco, e di tutti i rami, e barbe della pianta; e intanto si formano ogni anno nuovi fogli, o rezze, che questa pure cresce sempre di mole, e resta intieramente composta di tutto il numero delle sue dovute cartilagini. Da tutto ciò si ricava, che l'essenziale e miglior parte degli alberi, sia la sola buccia, massime quella interna dalla parte del legno, che immediatamente lo tocca, con l'ajuto della quale in sostanza restan vi-

ve, e vegete con le sue barbe le piante, s' accresce il tronco, s' ingrossano i rami, si fecondano gli Utricoli, e gli occhietti mandan fuori i germogli; e questi finalmente producono e fronde, e fiori, e frutti, e rendono insieme con l' utile vaghezza, e piacere.

Ma è troppo ormai di ritornare all' uso migliore promesso de' sopradetti Ulivi, venuti da rami messi in vivajo; lodando più d' ogn' altro quello di segarli in modo che i loro fusti restino alti più di due braccia sopra la terra: nè disapprovo l' altro di segarli alla lunghezza di due terzi, o tre quatti di braccio, e piantarli nel medesimo modo, che si è detto de' piantoni bassi senza barbe: non concorrendo nel terzo modo, che alcuni praticano di piantare questa sorta d' Ulivi con tutte, o parte delle loro rame.

Tornando agli Ulivi piantati col fusto basso, e coperto con la terra, venuto il tempo, che cominciano a mettere, se li smuova, e sollevi leggiermente la terra all' intorno, acciò la corteccia fatta, per ragione delle grosse piogge, non impedisca l' uscita delle nuove fortite; e passando più avanti con la stagione, si riconoschino esattamente; e trovando che ab-
bia-

biano fatte molte gettate , se ne lascino due , o al più tre per Ulivo , ugualmente ripartite in giusta lontananza all' intorno del fusto , ne mai tutte da una parte , con l' idea di scegliere poi la migliore per stabilirvi la pianta ; e intanto ci assicuriamo dell' anticipato vantaggio per la medesima gettate , che si fanno tosto di miglior robustezza , e complessione , e capaci di validamente pigliare tutto il nutrimento , che vi ascende dalle barbe , mediante la capacità , e dilatazione fatta a tempo , a' loro canali grandi ed ubertosi .

*Del modo di coltivare , e allevare glè
Ulivi il primo anno dopo
piantati .*

C A P. VII.

AL principio del primo mese di Novembre , dopo piantati gli Ulivi di Vivajo con le loro rame , si scalzino largamente fino alle barbe maestre , tagliandoli tutte le altre , che si vedono troppo alte per il fusto scalzato , governandoli con un grosso corbello di concime sostanzioso per ciascheduno , e nel medesimo tempo si osservi , se il palo avesse bisogno
O 4 d' esse.

d'essere rilegato, ovvero cavato, e rimesso dall'altra parte, e si faccia, ricalzandolo poi senza pigiarli, nè calpestarli la terra all'intorno. Nè si lasci d'osservare, se vi fossero fortite in quell'anno rame troppo gagliarde, e mal situate, che andassero al di dentro, e minacciassero della confusione, quali si tagliano immediatamente; affinchè solamente le buone pigliino il nutrimento, e seguitino felicemente la loro estenzione, non solo per una bella, e regolata figura, ma anche per darci più anticipatamente il dovuto frutto: e trovandone qualcheduni attaccati debolmente, che non promettono certa buona riuscita, si cavino, e si rigettino immediatamente, osservando di dove possa esser derivata la cagione, per potervi opportunamente rimediare, acciò le nuove piante, che ivi si rimettono, non cadano nell'istesso male.

Per li Piantoni, lasciati col fusto alto sopra la terra, dopo scalzati e governati come sopra, si scalfino a ciascheduno due soli rami i più robusti, meglio situato, e vicini all'estremità, uno da una parte, e l'altro dall'altra; tagliando sopra di questi tutti i rametti troppo grossi, che andassero ad di dentro, e venuti fossero con-
tro

tro il buon ordine naturale per cominciare della confusione, e portar via inutilmente la maggior parte del nutrimento alla loro madrebranca, e impedire, che non vada avanti la vera cima, per cominciare a formare a poco a poco, e a misura della forza tutta l'estensione delle rame necessarie alla pianta; e caso che non fossero state diradate, e lasciate tutte le sortite dell'anno avanti, come bene spesso succede, se ne lascino sole due, le più robuste e meglio situate, purchè una guardi a destra, e l'altra a sinistra del fusto, ovvero nella miglior distanza possibile, tagliando subito tutte l'altre con coltellino tagliente; acciocchè il nutrimento, e la virtù si faccia tosto migliore strada nelle due uniche rame, destinate per comporre la pianta, affinchè non abbiano tempo di prosciugarsi, e raffreddarsi nella loro vegetazione, come accaderebbe se non si levassero a tempo tutte l'altre superflue; poichè levandole, come molti praticano, due o tre anni dopo, ne nasce, che le due, che restano destinate per la pianta, non sono di quella robustezza e complessione, che è veramente necessaria per ricevere, e impiegare andantemente in se stesse tutto il nutrimento, e intan-

to se ne perde molto inutilmente per mezzo di nuovi germogli , che di sovente fortiscono non solo alla testa , ma anche per il dosso del basso fusto , fino che le medesime rame non sieno fatte capaci di riceverlo immediatamente . E perchè in tutte le coltivazioni per diversi accidenti restano quasi sempre delle piante , che non gettano nulla affatto , ed altre gettano pochissimo , e con poco segno di perfetta salute : nell' atto adunque di scalzare , e governare gli Ulivi , si riconoscano e gli uni , e gli altri ; e trovando che i primi abbiano patito , cosa che si conosce tagliandoli un poco di buccia , e trovandola di colore scuro , ovvero gialliccia , e bigia , si rigettino tosto senza altre osservazioni , e in tanto si scavi la fossa , lasciandola così aperta , per ripiantarvi a suo tempo l' Ulivo . Ma se trovassimo il Piantone , con tuttochè non abbia gettato nulla affatto , come qualche volta succede , buono , e già disposto alla vegetazione , i che si conosce dalla buccia piena , gonfiata , verdonga al di fuori , e con certe piccole e bianche rilevature , che pare stiano per crepare e aprirsi , e al di dentro sana , bianca , e sugosa ; in questo caso siamo sicuri , che è in una specie di letargo ,

go , che ha addormentata a tempo la sua facoltà vegetativa , come accade più spesso negli Agrumi nuovamente piantati : trovandosene alcuni , che stanno due , o tre anni quasi senza far niente , ed infine risvegliati fanno prove maravigliose . Ma non è qui la mia questione , perchè i Piantoni d' Ulivo in poco più d' una anno mostrano certamente la loro vita , o la loro morte ; onde è che trovato il Piantone sano , buono , e addormentato si governi , e si ricalzi con la medesima terra , mettendoli appresso una cannuccia o mazzetta , che serva di segnale , trattandosi di quelli piantati bassi senza fusto sopra la terra ; tornandolo poi a rivedere nella stagione di Primavera , smovendoli al solito la terra all' intorno , siamo sicuri , che farà anticipatamente gettate bellissime .

In quanto poi a secondi , che non hanno fatti che piccoli e minuti getti di cattivo colore , questi si rigettino subito senza farne nessun capitale ; non essendo d' ordinario quei miserabili e falsi getti , che veri contrasegni di una cattiva pianta , che non ha niente agito , ma derivati dal solo effetto della rarefazione .

Parlando adesso in generale de i Piantoni tagliati corti , e piantati colla testa coperta

coperta dalla terra, si scalfino, tagliando loro tutte le nuove barbe venute troppo alte per il fusto scalzato, governandoli, e ricalzandoli questi ancora, come sopra si è detto per quelli di Vivajo, e lasciandoli solamente due germogli, uno il più robusti, e meglio situato, e l' altro dalla parte opposta, benchè debole, e miserabile; e caso che questo ancora fosse robusto, e gagliardo, si spunti all' altezza di mezzo braccio in circa; nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, e molto meno da un medesimo occhio, e non essendovene che molto vicini, se ne lasci solamente uno, sempre il più bello, e meglio situato. Io dico, che, quando è possibile, si lascino due germogli, uno da una parte, e l' altro dall' altra, con animo, che il più robusto, e meglio situato debba servire per farne l' Ulivo, e l' altro semplicemente per facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento anche da quella parte, per mantenerla viva; perchè altrimenti resta abbandonata dalla natura, e facilmente s'asciuga, secca, e talvolta si contamina, andando immediatamente tutto il nutrimento dalla parte del germoglio, cominciando molto più basso per linea obliqua ad abbandonare
affatto

affatto la parte opposta. Nè si lasci d'osservare se sopra il fusto del germoglio maestro, destinato per farne Ulivo, vi fossero rametti troppo grossi, venuti contro il buono ordine, capaci di pigliare la natura del pedale, e usurparsi quella della vera cima; questi si taglino subito, lasciando tutti gli altri piccoli, venuti secondo il buon ordine, che sono molto utili, e profittevoli al medesimo fusto; facendolo anticipatamente ingrossare con la sua dovuta proporzione, perche servono solamente d'incentivo, e chiamano il nutrimento in pro del medesimo fusto. Laddove levandoli tutti, come ho veduto praticare in molti luoghi, restano i fusti talmente brucati, indeboliti, e sproporzionati, che ci vogliono molti anni prima che ingrossino, e possino resistere a' venti, e sostenersi senza pali; dimanierachè ogn'uno vede ben chiaro, quanto è necessario, che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, e di buona capacità; e intanto si metta a ciascheduno il suo dritto palo, dove si fermi l'Ulivo, con una, o due legature, fatteli accuratamente, con li suoi fardellini di fieno, acciò possino crescere col dovuto comodo senza essere storti, nè
agi-

agitati da' venti ; e passato il secondo , o terz' anno , si tagli affatto il germoglio , lasciato dall' altra parte col solo fine di facilitare la circolazione , e chiamare il nutrimento .

Del modo di coltivare , e allevare gli Ulivi , finchè non saranno d' età di quattro , o cinque anni .

C A P. VIII.

Parendomi ormai d' aver detto abbastanza nel Capitolo antecedente non solo per quello riguarda le stagioni , e il modo di governarli , pararli , e legarli ; ma anche per lo stradamento da darli per mezzo del taglio il prim' anno dopo piantati ; dirò adesso qualche cosa con la maggior brevità sopra ciò , che dovrà farsi finchè non saranno d' età di quattro , o cinque anni almeno . Non si lasci adunque di rivederli sovente , mutando loro la legatura , e 'l palo , bisognando ; tenendoli sempre tagliate tutte le barbe , che for- tiscono fra le due terre , che è quanto dire tanto alte , che possano essere danneggiate e dal caldo , e dal gelo ; cosa che serve anche per tener sempre la pianta obbli-

obbligata a far tutta la sua azione solamente con le barbe di fondo, che sono le principali, e buone, mentre restano lontane e dal caldo, e dal freddo, e dagli strumenti rusticali de' Contadini. Tenendoli continuamente riveduti, tagliando tutte le rame inutili, superflue, e dannose; lasciandovi solamente quelle da frutto, e da legno già destinate per comporre la pianta.

Il quarto anno dopo piantati, si scalzino largamente più al fondo di quello che sieno le barbe maestre, senza accostarsi al fusto dell' Ulivo, lasciandovi all' intorno il pane della terra; e messavi prima da per tutto della stipa in fondo, si governino di nuovo nel mese di Novembre; e non potendo in questo tempo, si faccia più anticipatamente che sia possibile, dando a ciascheduno due grossi corbelli di concime trito e sostanzioso, dove sarebbe molto bene, che vi fossero mescolati de' quojazoli, o sieno ritagli di Calzolaj, che oltre all' esser molto spiritoso, hanno sussistenza capace di farsi sentire favorvoli alle piante per cinque, o sei anni. Intanto si ricalzino, disfacendo prima il pane della terra lasciato intorno al fusto dell' Ulivo, tagliando al solito tutte le barbe, che si
tro-

trovano troppo alte per il fusto scalzato; nè si lasci mai di rivederli almen due volte l'anno, una ne' mesi di Novembre e Dicembre, e l'altra di Maggio e Giugno, tagliando tutte le rame, che venute fossero in luoghi improprij per cominciare della confusione, e pregiudicare alle rame buone; e alterare il bell'ordine già cominciato; levando anche tutte l'altre minute, inferme, ed inutili; di modo che le piante restino sempre chiare ed aperte, e non lunghe, ferrate, e piene di confusione, come molte se ne vedono.

Io non dico, che ne' paesi dove sono quantità di grandi, e vasti Uliveri, simili alle selve, e alle boscaglie, si possano, e si debbano praticare tutte le regole, che dice il fu Monsù della Quintinyè nel suo celebre, e gran trattato del taglio degli alberi bassi e fruttiferi; ma dico altresì, che per il meno si levino tutti i rami già indeboliti, e quasi consumati dalla stanchezza d'aver fruttato molti anni, ed altri abbandonati dalla natura, minuti, inutili, infermi, e morti affatto, che non servono ad altro, che per adombrare, e imbarazzare le piante; e in tanto ne segue, che le rame da frutto restano sempre più piccole, e miserabili fanno meno quantità
d'uli-

d' ulive, e di peggior condizione, che non farebbero, se gli Ulivi fossero tenuti chiari, aperti, netti, e puliti da tanta moltitudine di bianche superflue, inutili, inferme, e del tutto morte; come praticano saviamente in tutto il territorio Fiorentino, in alcuni luoghi del Senese, ed in altri dello Stato di Lucca dentro alle sei miglia.

Passati poi che faranno quattro, o cinque anni dopo piantati, e coltivati gli Ulivi, come sopra, vedremo con molto piacere, e soddisfazione, che non avranno più bisogno di esser sostenuti da' pali; e cominceranno a rendere ogni anno una comoda e ragionevole quantità d' ulive, quali si colgano con le mani, verso la metà di Dicembre, e forse prima, che tanto basta perchè sieno ragionevolmente mature; poichè lasciandole molto tempo sopra di quelle giovani, e tenere piante, potrebbero esserli di qualche piccolo pregiudizio; et è da sapersi, che ne coglier l' ulive con le mani vi si ricerca della diligenza, onde si faccia per mezzo di persone pratiche, che non rompano, nè guastino le rame, nè le cime. Il simile, e molto peggio quando si sbattono con canne, o pertichelle, perchè gli Ulivi di
P
quell'

quell' età così robusti, freschi, e gagliardi, hanno le cime delle loro rame tanto tenere, che ogni piccolo percuotimento le rompe; essendo questo, a mio giudizio, un grosso male, massimamente nelle piante giovani:

Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l' età di quattro e cinque anni, fino che durano.

C A P. IX.

Finalmente per esser la pianta dell' Ulivo una cosa tanto riguardevole, e necessaria, primieramente per lo grand' utile, che se ne ricava, e secondariamente perchè senza il suo frutto difficilmente si potrebbe vivere, non lascerò di dire qualche cosa intorno a ciò, che si deve fare, perchè gli Ulivi sieno più fruttiferi, e si conservino sempre robusti, e di buona forza. Non si lasci adunque di scalzarli largamente, e governarli ogni cinque, o sei anni, come ho detto nel Capitolo antecedente; essendo quello il più vero, e sicuro modo di fecondarli, e mantenerli sempre con la dovuta robustezza: e volendoli governare con una scalzatura un
poco

poco più ristretta , senza mettervi sotto nè stipa , nè altro frascame , si faccia ogni tre anni sempre nel mese di Novembre o più anticipatamente che sia possibile . Nè si pratici mai nel governarli di fare una semplice scalzatura solamente vicina al piede , mettendo il concime grossolano , e non smaltito sopra le barbe grosse accanto al fusto ; di dove , secondo me , è molto difficile , per non dire impossibile , che le dette barbe possano attrarne la sostanza e virtù , quando sia vero , come è verissimo , che le barbe pigliano la maggior parte del nutrimento dalle loro estremità , e da altre barbe maestre nate per il loro dosso ; quali restano sempre lontane dal piè dell' Ulivo , e dal concime , che ivi si mette per governarlo ; dimanierachè questo modo di governare non può apportarli quel giovamento , e beneficio , che ne speriamo . O perchè dunque più tosto che governarli in questo modo , non si fa in lontananza aggiuntata , e adattata alla grossezza della pianta ? zappando la terra al fondo più di due palmi , mettendovi sotto spartatamente il concime , siamo pur sicuri , che l' acque piovane penetrano nella terra , e portano al fondo , dove sono le barbe , la sostanza , e

virtù del medesimo concime ; e per mino-
rare le spese , si possono pure governare
gli Ulivi nel medesimo tempo , che si fan-
no le zappature , non solo negli uliveti ,
dove si semina grano et altre robe , ma
anche in quegli dove non si semina nien-
te , e non ostante si zappano per il meno
un anno sì , e l' altro nò . Ma s' io fossi in
paesi , dove fossero pertone ; che pigliasse-
ro il terreno degli uliveti per seminarlo a
metà , e forse a terzo , li darei volentieris-
simo , non solo per sfuggire la spesa delle
zappature , e delle rimondature , o sieno
roncolature , che queste seconde dobbia-
mo farle necessariamente ogn' anno ; e fra
l' une e l' altre , per quelli che hanno
quantità d' Uliveti , ascendono a qualche
somma considerabile . E quel che è peggio ,
che gli Ulivi restano sempre maltrattati ;
perchè quando vi si semina , oltre al tener
sempre pulito , e purgato il suolo da tut-
te l' etbaccie , spine , roghi , ec. che sfrut-
tano molto la terra , i contadini badano
anche , che l' acque piovane ne portino
via meno che sia possibile , che è cosa
da considerarsi , e valutarfi molto ; e quel-
che forse è di non minore importanza , è ,
che i medesimi Contadini , non permetto-
no quasi mai , che ci vadano pecore , nè
altri

altri bestiami a pascolare , a riserva di poche volte l' anno nelle stagioni asciut-
tissime ; perchè con quell' occasione le be-
stie calpestano in mala forma la terra ,
facendovi sopra una ben grossa e soda cor-
teccia , che impedisce , che l' altra terra ,
che resta al di sotto , non possa godere nè
approfittarsi de' benigni influssi celesti , che
sono le dolci piogge , le ruggiade , e le
guazze , molto propizie e favorevoli al
terreno e alle piante . Il simile , e peggio
è per le grosse piogge della State mol-
to necessarie , e vantaggiose alle piante ;
e appena che cadono , in vece di pene-
trare nelle viscere della terra , e por-
tare il dovuto sollievo alle barbe delle
piante , se ne scortono subito via , per
non essere il suolo sciolto , sollevato , sca-
broso , e zoloso , ma appianato e indu-
rito dal continuo calpestare , che vi han-
no fatto le pecore , particolarmente in
tempi di stagioni umide e piovose , che
facilmente il terreno s' ammassa e si serra
molto insieme ; essendovi anche il pregiu-
dizio delle piante giovani , e basse , che
restano sempre mangiate , e danneggiate
dalle bestie ; e di qui è ch' io non ho nes-
suna difficoltà a consigliare tutti quelli ,
che possiedono uliveti , che facciano il

possibile per tenerli lontane le Pecore. Non dico nulla della Capre, perchè questa sorta d'animali, non solo infastidiscono, per non dire avvelenano, le piante, col morderle; ma fanno loro del male con i piedi. E perciò io consiglio ognuno, che ha delle possessioni non solo in luoghi domestici, ma anche boscaglie, e selve vicine alle Città da poter far ritratto di Carbone, legna per il fuoco, pali, e cose simili, a tenerle lontane. Ma se trattiamo di boscaglie incommode, lontane dalle Città, e da' Paesi domestici e coltivati, dove non si possa fare ritratto veruno di carbone, di legna, nè di pali; si può dire, che queste boscaglie sieno fatte quasi apposta per uso delle Capre.

Governati, e zappati che abbiamo gli Ulivi, come sopra, si ripuliscano ogni anno, tagliando almeno tutto il legname inutile, infermo, e morto, con questa precauzione di tener sempre più tagliati, che è quanto dire chiari, e con meno rame gli Ulivi, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi, che quelli che sono in terreni forti e grassi; perchè è necessario adattare, e bilanciare la quantità e la lunghezza delle rame alla robustezza e forza della pianta. E finalmente non si per-

permetta mai , che al piè degli Ulivi giovani , nè sopra le loro ceppaje , o barbi-
caje v' ingrossino polloni , o sieno ger-
mogli col fine di farne piantoni , perchè pre-
giudicano moltissimo alle piante ; e però si
levino , strappandoli subito che si vedon
no nascere .

*Del modo di tagliare gli Ulivi , se mai per
il gran freddo seccassero : con la Storia
di alcune straordinarie seccagioni
di Ulivi , accadute in Toscana .*

C A P. X.

QUando io credeva d' aver termi-
nato il discorso sopra gli Ulivi , ho
fatte alcune riflessioni , ed ho stimato be-
ne descrivere il modo , che dee praticarsi
per tagliarli , in caso che mai per lo gran
freddo seccassero , che Dio non voglia .
Ma perchè già si vede questo succedere
qualche volta , come ne fanno chiara te-
stimonianza le memorie di diversi autori ,
cioè del Molto Rev. Padre Ridolfo di S.
Girolamo Ferrarese , Visitatore Generale
de' Chierici Regolari delle Scuole Pie , nel
suo Ragguaglio della Vita , martirio , e
miracoli di S. Pantaleo Medico , a car. 79;

di Giovanni Cambi Fiorentino, scritte intorno alle cose memorabili, accadute in Firenze dall' Anno 1480. fino al 1535; di Marco Buflato di Ravenna nel suo giardino d' Agricoltura, a carte 64. Cap. 107. Ecco le parole del Molto Reverendo Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese: *Correva l' Anno del Signore 1216* il decimo nono del Pontificato d' Innocenzo Terzo, allorchè nel m. se di Gennaro così atroce riuscì l' inverno, che non solamente gli alberi, e le viti, per forza del freddo si seccarono in Italia; ma anche il Fiume Pò divenne congelato fino all' altezzaa di 15. cubiti: nè meno stupendo fu il caso occorso in quell' Anno medesimo li 2 Febbraro nel Territorio di Reggio. S' attaccò disgraziatamente il fuoco ad una certa casa; e mentre il tutto quale Etna, o Mongibello fumante ardeva, non restò illesa la Cantina. S' incenerirono le Botti, ma non si liquefece punto il vino gelato, di cui erano ripiene, anzi in mezzo delle fiamme restò sì duro, & appreso, che non si potè rompere, o dissolvere se non a forza di gagliardi, e replicati colpi di accetta; come fede ne fanno il Sigonio, e lo Spondano, ne' loro annali.**

Ec-

* Sigon. de Regno Ital. lib. 16. Spondan. An. Ch. 1216. num. 1.

Ecco le parole di Giovanni Cambi. *Nè*
15. Gennajo 1510. Comineio a nevicare in
Firenze, ed alzò un braccio, dimodochè
non ci era in Firenze uomo sì vecchie, che
mai rimirasse la più bella, ed alta neve di
questa: passati alquanti dì di detta neve,
venne una mattiaa una nebbia, e quella
diacciava, ed appiccossi su gli alberi, co-
me se fosse nevicato, e dipoi altresì nevicò
un altro giorno, e finì detto gran nevajo,
quale non era stato mai maggiore in Firen-
ze, nè nel suo Contado, o distretto per fino
a questi giorni, per scritture, che si tro-
vassero, nè per uomo antico, che mai avesse
udito dirlo altresì da nessuno suo antico: di
che per la gran freddura, e neve durata
ben 15. giorni, e quella nebbia, si tenne, che
facesse seccare i Melaranci tutti, che non ne
campò uno, o fossero coperti, e scoperti, e
gli Ulivi, e gli Allori, e i Fichi, Rameri-
ni tutti in questi piani, non ne campò nessu-
no: ma per mosirare il Signore maggior se-
gno, preservò i Lini, ed eziandio le lattughe
bellissime; e questo segno si tenne, che venisse
perchè nella Città di Firenze non si faceva
giustizia, nè si raffrenavano le sceleratezze
de' Giovani.

Ecco le parole di Marco Buffato. *Del*
grandissimo, e crudelissimo freddo, che ha
dato

dato l'aria alla terra, l'Anno Santo 1600. sotto il Pontificato di Papa Clemente VIII. è stato bisesto, correvan due Lettere Domenicali B A, con crudelissimo freddo, che è stato più di Primavera, che non è stato la invernata, con nevi alte poco meno di mezza longhezza di persona, più di 40. giorni sono state sopra la terra, fece cadere muraglie, case, con mortalità di Famiglie, assai bestiami morti dal freddo, e da i coperti delle stalle caduteli addosso per il peso della neve; molti candelotti alle case a pericolo d'ammazzare delle persone, ancora in diversi luoghi, ha fatto rompere, e rovinare assai rami, e seccare in assai luoghi alberi, si sono secchi i corpi degli alberi fruttiferi, che a mio giudizio alcuni staranno quattro, o cinque anni a non far frutti; i quali alberi ch' hanno patito, sono Vite, Fichi, Olivi, Cedri, Pomoadamo, Limoni, Naranzi, Pomi granati, Noci, Sorbi, che sono dieci sorte d' alberi, e forse più che io non so, anche Melauri, Cipressi, Osmarini, Gesmini; sterilità, cioè caresta grandissima di granella di formento, detto grano, con loglio assai, vecchia, vena, e limone accompagnato insieme col grano, per la mala disposizione della terra, la quale ha avuto dall'aria, come quella, che governa la terra,

ra, come ho veduto al capo 89. & al capo passato; ancora in alcuni luoghi fu carestia grandissima di vino, & olio, per essersi seccate le Viti, e gli Ulivi.

Dovermo pur troppo avere a memoria, e ricordarci di una seccagione d' Ulivi molto strepitosa, e quasi universale succeduta a i nostri tempi: ed è che era già passato il sesto giorno di Gennajo dell' anno 1709. senza che si fosse quasi niente provato il rigore dell' Inverno, a causa delle continue piogge, che cadevano, e del vento scirocco, che quasi continuamente spirava; onde non essendo l'aria calda, ma tiepida, il nutrimento, e la virtù delle piante era anche in qualche parte rarefatta per il dosso delle medesime, e non anche tutta riconcentrarsi, attesa la continua umidità, e tiepidezza dell' aria, che mantennero quasi sempre il terreno, e le piante umide, e molli, come erano appunto; quando sul principiare della settima notte di Gennajo, cominciò a farsi gagliardamente sentire il vento Tramontana, o Rovajo, accompagnato da un rigidissimo freddo e gelo, per cui l' aria ben tosto raffreddossi, ed irrigidì, facendosi subito un fortissimo ghiaccio, che fermò, e gelò l' acque di alcuni flu-

mi da una riva all' altra , e continuò per il primo, e secondo giorno in così fatta guisa la forza , e l' impeto del vento , che finalmente declinando a poco a poco fermossi . Cominciò subito a nevicare in tale abbondanza , che in pochissimo tempo si alzò ben molto la neve , e le rame di tutte le piante degli alberi erano affatto ricoperte ; ma finalmente parendo quasi che fosse terminato di nevicare , atteso che l' aria cominciò ad addolcirsi , speravasi , che la neve dovesse presto liquefarsi , perchè aveva già dato qualche segno di essere inumidita per andarsene in acqua ; ed appunto allora fu , che principiò a farsi sentire dalle parti occidentali un vento assai freddo , portando seco un aria piena di grossa e folta nebbia , con una minuta e gelatissima neve , la quale depositandosi sopra degli alberi , s' attaccò , e ghiacciò fortissimo . E da questo assolutamente si crede , che venisse lo strepitoso seccamento degli Ulivi , e di molte altre piante ; dimodochè quasi chiaramente può dirsi esser stato questo un espresso gastigo dell' onnipotente mano di Dio , ed un grandissimo male per la nostra deliziosa , e bella Toscana .

Se mai si desse un caso simile , che gli
Ulivi

Ulivi seccassero , prima di venire alla risoluzione di tagliare , si riconoscano esattamente tutti , pianta per pianta ; e tutte quelle , che si trovano veramente seccate affatto , che si conoscono dalla loro buccia distaccata dal legno , che ha gettata una certa muffarellina di colore nericcio attaccata al di dentro della buccia ; seguendo ciò non solo per il basso fusto , e pedale delle piante , ma molto più nelle rame alte , e lontane dal centro . Trovate che sieno veramente secche , si scavi la terra largamente all' intorno in modo , che tutte le barbicaje , o ceppaje restino bene isolate e scoperte , per potervi lavorare comodamente con le scuri , o accette ben taglienti , affinchè taglino , e non scheggino , ne lacerino il legname ; purgandole benissimo da tutto il cattivo , e imperfetto , che si conosce dal non essere intieramente bianco ; e si taglino in maniera , che le barbicaje restino mezzo braccio almeno più basse dalla superficie del suolo . Nè mai si faccia come in molti luoghi fu praticato il 1709. che dopo seccati gli Ulivi , gli fecero tagliare senza che prima facessero le dovute necessarie considerazioni , e intanto furono tagliati alla peggio , più alti della superficie della

della terra , senza purgare , nè pulire le ceppaje dal legname cattivo , ed imperfetto ; ed essendo poi risorti i polloni , si sono trovati troppo alti , e mal situati ; onde n' è seguito , che molti sono periti affatto , ed altri illanguiditi , e abbandonati talmente dalla natura , che non sono stati buoni da nulla ; ma per chi ne ha dubitato a tempo , e staccati dalle ceppaje dopo otto , nove , o dieci anni , che vale a dire , prima che cominciassero a prosciugarsi , e raffreddarsi nella loro vegetazione , e piantati nelle coltivazioni , certo che hanno fatta buonissima riuscita . Al contrario gli altri , che ostinatamente hanno preteso d' allevarli , e tirarli avanti per Ulivi da frutto , hanno veduto poi con dispiacere , alcuni andarsene affatto , ed altri ridursi in uno stato tanto miserabile , di non esser buoni nè pure per farne Piantoni , specialmente la maggior parte di quelli venuti sopra le ceppaje degli Ulivi vecchi , cattivi , e tagliati troppo alti . Ma se fossero stati tagliati sotto la terra , e purgate le ceppaje da tutto il legname cattivo , risorti che ne fossero i polloni , lasciati subito in numero tre o quattro , e più e meno , secondo la grandezza delle ceppaje , e governati ,
e ri-

e ricalzati a tempo con la terra già scavata , farebbero stati molto più stabili , e durevoli non solo per Ulivi da frutto , ma per Piantoni ancora .

Io non ho inteso di dire . che si dovessero tutti staccare dalle ceppaje per piantarli nelle coltivazioni , neppure che tutti sieno periti , o debbano parere , o ridursi in uno stato di non esser buoni a nulla , mentre vado persuaso , che la maggior parte di quelli venuti dalle ceppaje degli Ulivi giovani e gagliardi , si dovessero coltivare e allevare per il frutto , benchè tagliati troppo alti ; ma gli altri venuti dalle ceppaje d' Ulivi vecchi , deboli , e tagliati troppo alti , sono ormai assicurato dall' esperienza , che sarebbe stato meglio fatto sbarbarli a tempo , e piantarli nelle coltivazioni ; poichè la maggior parte sono periti affatto , e gli altri ridotti in uno stato così miserabile , che non vi è da sperarne mai che poco , o nulla di frutto , con tutto che abbiano secondo il suolo , benigno il Clima , e sollecita la coltura .

Parlando adesso di quelli non secchi nel fusto , ma solamente nelle rame , come successe in alcuni luoghi , nel medesimo anno 1709. si riconoscano attentamente ; e fermato

mato dove vadano tagliati i rami, si segnano tutti quei luoghi con tintura bianca, o rossa, servendosi di un pennello legato sopra di una pertica, che facilita molto, senza salire sopra gli Ulivi; e gli altri seccati affatto, si segnano nel basso piede, faccendovi una croce con la medesima tintura, affinchè gli uomini, che debbono tagliarli; non piglino errore, nè perdano tempo, ma veggano subito alla prima occhiata dove debbono tagliare. Venute poi le nuove sortite sopra i rami non seccati fino alle barbe, si tagliano tutte le superflue, e mal situate, praticandosi le medesime regole descritte nel Capitolo settimo per i piantoni, che si lasciano col fusto alto sopra la terra; e per i polloni, che risorgono dalle barbicaje tagliate basse sotto la terra, si coltivino, e si allevino nel medesimo modo, che si è detto per li Virgulti venuti da' piantoni bassi senza fusto.

Del

*Del tempo di raccogliere l' Ulive , e del
modo di ben conservarle , e
stagionarle .*

C A P. XI.

IN quanto al tempo di raccogliere l' Ulive , non si può limitare , perchè cominciano a credere al principio del mese di Novembre , leguitano fino a tanto che non siano terminate di cogliersi , o di squoterfi , che è quanto dire fino a tutto il mese d' Aprile , e più ancora , massimamente ne' paesi , ove sono quantità di grandi ; e belli Uliveti , come per esempio alle sponde della marina dello Stato di Lucca , nel Pisano , verso Pietrasanta , ed in altri luoghi simili ; onde è necessario , e mette conto raccogliere più presto che sia possibile , massime quelle cadute sopra la terra smossa , e lavorata di fresco , dove più facilmente si guastano , e s' infracidano ; onde è che fanno meno olio , e questo di brutto colore , e di peggior sapore : essendo verissimo , che la terra smossa e lavorata di fresco , fa quasi subito qualche lacerazione all' Ulive , ed attrae dalle medesime l' olio più sublimato , e

Q

for-

fortile , che vale a dire lo spirito ; laddove quelle che cadono sopra la terra erbata , ovvero coperta dalla robba già seminata , nè si lacerano , nè s' infracidano così facilmente ; acciò non ostante , e bene che queste ancora siano raccolte con ogni prontezza ; perchè quanto più tempo si lasciano in terra , più sono sottoposte al pericolo d' esser danneggiate e dalla soverchia umidità , e dal ghiaccio , e tal volta possono esser portate via dall' acque piovane , massime negli Uliveti situati in positura scoscesa , e dirupata .

Raccolte poi che saranno l' Ulive , è cosa molto necessaria metterle subito negli stanzoni sani , ariosi ed asciutti , che abbiano i solari di tavole , che sono molto migliori che di mattoni , con le sue finestre grandi da tutte le parti per quanto sia possibile ; acciò l' ulive raccolte per lo più molli e guazzose , possano maggiormente esser dominate e dall' aria , e dal Sole ; e perciò si mettano sopra li detti solari allargate in maniera che non restino alte mai più d' un palmo , affinchè possano tutte asciugarsi presto , e stagionarvisi bene . Nè si lasci sopra tutto di voltarle almeno ogni due giorni una volta ; poichè asciugandosi subito tutte ugualmente , si li-
be-

berano da tutti i cattivi odori, capaci allora di darci l'olio a suo tempo di qualità perfettissimo.

Passati poi quindici, diciotto, o venti giorni in circa dopo raccolte, voltate, e stagionate come abbiamo detto, vedendosi l'ulive sperdere il loro chiaro, e natio lustro e colore, diventando vizzе, grinzose, bige, ed oscure, allora è necessario di farle subito frangere, e cavarne opportunamente l'olio. Nè mai si faccia, come in alcuni paesi pessimamente vien praticato, dove sub to raccolte, le mettono il più delle volte molto alte, e quasi ammassate nelle stanze umide buje, dove non vedono mai nè aria, nè sole, ed ivi le lasciano per molto tempo senza voltarle, nè mai rivederle; e in tanto in vece d'alciugarvisi, ammuffiscono, e pigliano molti diversi cattivi odori. Giunti poi cinque, o sei giorni vicini al tempo che vogliono cavarne l'olio, le ammassano tutte molto ferrate insieme, acciò riscaldino, e bollino per due o tre giorni prima di frangerle; asserendo questa buona gente, che in questo modo ne ricavano assai più d'olio, cosa che in verità è falsissima, e intanto non si avvedono che guastano l'olio in una forma, che diventa di colore appan-

nato, verde, ed oscuro, che rende quasi orrore a mirarlo; e di sapore tanto rancido, impetuoso e cattivo, che difficilmente si può soffrire guastandolo; laddove l'altro che si cava dall'ulive raccolte subito cadute, e messe sopra i solari dominati dall'aria e dal Sole, ed ivi asciugate, rivolte, e stagionate, come abbiamo divisato, e frante poi nel suo più vero tempo, rielce l'olio di colore così bello, chiaro e lucente, che gioisce, e si rallegra la vista a mirarlo; e di un sapore così esquisito, odorifero, e delicato, che è giuoco forza gustarlo con tutto il nostro maggior piacere.

Da tutto questo resti ognun persuaso, che non il tutto dipende, come alcuni falsamente credono, dall'arte, e dalle maestranze il far l'olio buono, o cattivo; perchè è molto difficile che l'ulive naturalmente buone, bene asciugate, stagionate, e frante a tempo, come abbiamo detto, facciano olio che non sia bello, e buono; siccome è impossibile affatto, che l'altre che hanno patito, facciano olio, che non sia di brutto colore, e di cattivo sapore, ec.

Del

*Del modo di conservare l' Olio , acciò non
prenda di rancido , nè di altri cattivi
odori , o sapori ; e del modo , e del
tempo di travisarlo per man-
tenerlo perfetto .*

C A P. XII.

IN quanto al modo di conservar l' olio
chiaro , lucente e bello , senza che pigli
di rancido , o di altri cattivi odori , e sa-
pori , egli è da sapersi che è necessario
metterlo subito fatto ne' pozzi , o nelle
pile , o coppi ben puliti che siano , in
stanze calde esposte all' aria di mezzo
giorno , alle quali di notte , ed in giorna-
te troppo fredde , e rigide , tenghinsi ben
ferrate le porte , e finestre , acciò non pos-
sa penetrarvi eccessivo il freddo , ciò che
molto pregiudicherebbe all' olio , se si ac-
cagliasse ; nel qual caso si metta pure nel-
la stanza , dove conservasi , carbonella , o
bracia , alla quale si attacchi il fuoco , ac-
ciò riscaldi bene la stanza , perchè l' olio
si sciolga , e non stia punto accagliato :
essendo cosa molto necessaria , che sia
sempre liquido , rarefatto , sciolto , e sottil-
le ; affinchè possa liberamente deporre le

Q 3

ma.

materie grosse , precipitandole a basso , e renderfi con tutta facilità , e sollecitudine sublimato , netto , lucente , e purgato da tutte le fecce . E tosto che egli si vede esser chiarito , ed aver fatta la sua intiera deposizione , ciò che suole accadere verso la fine del mese di Giugno; massime quando non si è accagliato nell' inverno ; allora è che bisogna travasarlo da un vaso all' altro , ponendo da per te l' olio sublimato , ben purgato , chiaro , e lucente ; ed in altro vaso si ponga quello che si vede mutarsi di colore nell' atto di travasarlo , quando ci accostiamo verso la fine del pozzo , della pila , o del coppo , mostrandosi di colore cupo , torbido , ed albo . Si separi adunque questo secondo olio , mettendolo in altro vaso da se , e non si mescoli col primo già cavato chiaro e lucente , che per essere stato il primo a chiarire , e galleggiare , è sempre di qualità più stimabile , e molto migliore del secondo , chiamato il primo comunemente *Olio sopraffino , scelto , sottile , ed asciutto* .

In quanto al suddetto secondo olio cupo , torbido , ed albo , chiamato *Olio di fondi fini* , il quale pur travasato di nuovo , torna buono , non ha paragone del pri-

primo, ma poco meno; si travasi anche questo secondo olio circa la fine del mese di Luglio, ovvero al principio d' Agosto, scegliendo dal suo vaso quello che si trova esser chiaro e lucente, ponendo l' altro da per se in altro vaso, chiamato questo *Olio di fondi grossi*, mettendolo in una stanza assai più calda, acciò questo pure si rarefaccia, e si sciolga più presto che sia possibile, precipitando a basso tutte le materie grosse, crasse, viziose, e cattive. Giunti poi circa alla metà del mese di Settembre, si travasi quest' olio di fondi grossi, cavandosi tutto il chiaro, a riserva del torbido, e della sua fondata, riuscendo il medesimo, benchè molto inferiore agli altri, assai ragionevole; poichè nè pur questo ha avuto tempo di attrarre molti cattivi odori, e sapori pur troppo comunicabili, che contiene in se stessa la fondata più grossa.

Io dico, che si travasi il suddetto primo olio soprafino, scelto, ed ascintto alla fine del mese di Giugno; il secondo, detto olio di fondi fini, alla fine del mese di Luglio, ovvero al principio d' Agosto; ed il terzo, detto di fondi grossi, alla metà di Settembre, per liberarli tutti più presto che sia possibile, e levarli subito chiari dal-

dalla sua fondata , e deposizione ; perchè lasciandoveli, come in alcuni paesi malamente costumano, ho veduto in sozzanza, che tutto l'olio di bello e lucido, diventa brutto, ed oscuro; siccome di odoroso e delicato, rancido, sapiente, insipido, e cattivo.

In quanto poi all' ultima fondata più grossa, dove è sembre dell' acqua, e della terra, ed altre materie crasse, e viziose, che usciranno dall' ulive, questa spurgata che sia, è buona per far sapone, e per unger le lane ordinarie e grossolane de' Contadini.

Adunvue dopo chiarito, purgato, e travasato l' olio, farà bene tenerlo in luoghi che nella State non siano molto caldi, e nell' Inverno non troppo freddi; atteso che il troppo caldo lo stempra, e il troppo freddo lo fa accagliare; di maniera che da questi due estremi viene assai perturbato l' olio, mettendolo troppo in moto il gran caldo, su tramandandone quelle piccole particelle di pochissima fondata, che quiete e sanamente riposansi in fondo; fissandolo malamente il freddo, per cui vien separato dal suo continuo, e li vien tolto affatto il dovuto suo liquido. Cose tutte che ammortano l'olio, rendendolo men delicato al sapore, nè tanto lucido alla vista. Sappiasi in fine, che l'olio quanto più invecchia, sempre più per:

perde il suo natto colore , e delicato sapore , ec.

TRATTATO

DELLE PIANTE DE' FICHI.

*Della qualità della Terra , e del
Clima per li Fichi.*

C A P. I.

LE Piante de' Fichi richiedono paese caldo e temperato ; perchè ne' paesi molto freddi non vengono bene , e fanno poco frutto ; salvo alcuni luoghi di ridossi difesi dalla Tramontana ; ed in paesi molto caldi , composti di terra secca , leggiera , troppo asciutta , e poco sostanziosa , non regnano ; perchè il grande asciuttore , e siccità della State gli fa ogni anno avvizzire , e cadere le foglie , ed i frutti prima che arrivino al tempo della loro maturità . Ma questo è solamente per li fichi settembrini , che maturano tardi ; che per quelli di Malta , di Portogallo , S. Pieri , Gentili , o sieno Dori , e simili , che maturano presto , questi paesi , e questa qualità di terra sono
mol-

molto a proposito, e producono quei frutti di un sapore, e odore così perfetto, che pajono canditi. Ma è però vero, che le piante restano sempre piccole, e poco robuste.

Ne' paesi mediocrementemente freddi si scelga la terra leggiera, asciutta, e non molto grossa, ed in luoghi verso Oriente e Mezzogiorno, e difesi dalla Tramontana più che sia possibile, ed ivi si piantano i sopranominati Fichi dalla State, che maturano presto; e alcuni Settembrini, o autunnali, che maturano più anticipatamente degli altri, come sono gli Ottati, gli Albanelli, o siano Albi, perchè entrando in altre razze più tardie, ne' paesi freddi non concludono nulla.

I veri terreni per li Fichi sono quelli mediocrementemente pastosi, asciutti, e casalinghi, purchè sieno in paesi caldi, dove vengono presto alberi molto belli, e fanno i Fichi dolci, saporiti, e di tutta perfezione. Al contrario le terre troppo umide, e grasse gli fanno molto acquosi, di minor sapore, e crepano, e marciscono facilmente sopra degli Alberi prima della loro maturità; massime nell' annate troppo umide, e piovose. Vi sono però alcune specie di fichi asciutti, e poco melosi, come sono gli Albi, Brogiotti neri, Docicali, Poponi S. Firenzi, o sieno verdini,
e si.

e simili, che fanno molto bene nelle sudette terre. Ma altri che di lor natura molto umidi, e melosi, come sono i Maltesi, Portogalli, S. Pieri, Gentili, Ottati, S. Martini, e simili, che richiedono il paese caldo, ed il suolo mediocrementè asciutto; per li quali sono molto proprj i terreni Casalinghi; particolarmente in luoghi di case sfatte; o rovinate, purchè sieno in paesi caldi; questa sorta d'alberi vi crescono prestissimo, e fanno i frutti molte sapori, odorosi, e perfetti.

*Della qualità delle Pianta de' Fichi,
e del tempo, e modo di piantarli.*

CAP. II.

Questa sorta d'alberi si possono avere in più modi; ma perchè due mi sembrano i più facili, e i più sicuri, parlerò solamente di questi. Alcuni si chiamano barbate, che sono polloni, che nascono dalle barbicaie delle piante grosse, quali si cavino diligentemente più guarniti di barbe, che sia possibile; e dovendoli piantare in paesi caldi, ed in terre leggiere e asciutte, si faccia dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre.

Lad-

Laddove in paesi freddi, ed in terre umide e forti, dalla metà di febbrajo, fino a tutto Marzo; e imbrattate che sieno le barbe col solito sterco, si piantino nella coltivazione preparata, come si è detto per li Gelsi, Ulivi, ec. in modo che non restino al fondo più di due palmi, valutatolo l'abbassamento, che fanno alle prime piogge dopo piantati, per la ragion della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco. Indi si metta a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino i fusti delle piante de' Fichi, con legatura di falcio, colli suoi fardellini di fieno, ec. Ma perchè questa sorta di barbate ho veduto più volte coll' esperienza, che non fanno certa buona riuscita, di qui è che non voglio diffondermi di vantaggio, mentre penso di parlare più a lungo di un' altra sorta, che si possono facilmente avere da rami robusti, e di buona forza, staccati dalle piante grosse; quali per verità mi hanno fatte sempre prove così belle, che n' è restato ammirato ognuno.

Parlando adesso delle piante de' Fichi, che vengono da rami, dico, che si prepara la coltivazione, come se ci dovessimo piantare Ulivi; e in tanto si sappia, che dovendoli piantare in paesi caldi, e in terre

terre leggiere, e asciutte, si faccia dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile. Io dico, che si piantino nelle stagioni suddette, e non in altri tempi dell' Autunno, e dell' Inverno, perche trattandosi di rami senza barbe, massimamente di legname di Fico, che è di sua natura pochissimo consolidato, e di niuna sussistenza molto floscio, tenero, poroso, di buccia grossa, e piena di un nutrimento simile al latte, facilissimo a conglutinarsi, e marcire, quando si piantano molto prima, che entri- no in azione, l' umidità della terra li con- tamina, e marcisce facilmente; ovvero gli opprime in maniera, che non metto- no che pochissime, e cattive barberelle circa a un palmo vicine alla superficie della terra, e fanno gettare così sottili e miserabili, che non son buone da nulla; e intanto le persone di corta vista vi si attaccano, lusingandosi vanamente. Io dico questo non solo per via di ragione na- turale, quantunque chiarissima, ma con l' esperienza alla mano, mentre due volte sono restato ingannato: la prima, ne pian- tai venti del mese di Gennaio senza che se ne attaccassero neppure uno: la se-

con-

conda dodici , o quattordici del mese di Novembre , che nè pure allora se ne attaccarono nissuni . Mi parvero così strani quegli accidente, che feci scavare le fosse , dove erano piantati i detti rami , per venire in cognizione del perchè non si erano attaccati , e trovai , che dal primo fino all'ultimo era a tutti marcita affatto la buccia e quasi il legname , eccettuate le cime , perchè restavano scoperte , si conservaro fino a un palmo sotto la superficie della terra , dove pur queste erano diventate di color bigio e cattivo , non ostante che le fosse fossero ben fognate , stipate , e piantati con le dovute diligenze .

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole dette per gli Ulivi , si scelgano le rame di Fico di tre o quattro anni dalle cime delle piante giovani , sane e vigorose , e dalle parti verso Oriente e Mezzo giorno , che abbiano la cima maestra grossa , robusta , e non sottile , nè di buccia liscia , perchè di questa sorta si attaccano più difficilmente , e riescono le piante sempre piccole , miserabili , e poco fruttifere ; ma quelle scelte si attaccano francamente , e vengono presto alberi grossi , vigorosi , e fruttiferi . Si taglino adunque le rame scelte alla lunghez-

za di due braccia e mezzo , e forze tre ,
coprendo la tagliatura con mestura da in-
nesti , senza tagliarli nessuni rametti. Indi
s' imbratti tutta la rama , eccettuata la
cima maestra ; e così imbrattata , si disten-
da nella fossa , in maniera , che resti poco
meno di due palmi al fondo ; dove si fac-
cia prima un grosso suolo di terra scelta ,
mescolata con due grossi corbelli di concie-
me bene smaltito e sostanzioso , copren-
do la rama , con li suoi rametti addizza-
ti per il loro verso senza romperli , e senza
pigiare , nè calpestare la terra ; e intanto
s' alzi con avvedutezza la cima maestra
all' insù in modo , che non resti più di
tre , o quattro dita fuori della terra , la-
sciandola quivi un poco più bassa di quel
che sia l' altra superficie del suolo . Io di-
co , che non si taglino alcuni rametti ,
nè si spacchi l' estremità del fusto , come
molti praticano , non solo perchè si guar-
niscano rosto più copiosamente di buone
barbe , che è il maggiore ajuto , che possa
darsi alle piante ; ma per liberarle dall'
acque , e dalla soverchia umidità della
terra , che penetra per quelle tagliature ,
incorporandosi facilmente nel legname ,
con pregiudizio notabilissimo della rama ;
e di qua è , che non fanno poi quelle ro-
buste ,

buste e belle gettate, che fanno l'altre rame, piantate con le divisate diligenze.

*Del modo di coltivare i Fichi nella
prima stagione dopo piantati.*

C A P. III.

DOpo piantate le rame di Fico, si offer-
vi quando cominciano a gertare; e
tosto che si vedono le nuove cime tanto
lunghe, che abbiano quattro, o cinque
foglie, s' allontanano un poco la terra all'
intorno, in maniera che faccia la figura
di una piccola catinella fonda circa a uu
palmo; indi si pigliano tre o quattro li-
bre di latte di Pecora, di Capra, o di
Vacca, munto dell' istesso giorno, acciò
non sia inacidito, che in questo caso sa-
rebbe forse dannoso, ovvero non tanto
proficuo; mettendolo in una pignatta, o
altro vaso, facendovi prima un piccolo
foro, per dove possa uscirne adagio, e
sottilmente. Mettasi poi il detto vaso vi-
cino alla cima del fico in modo che a-
prendo il foro, il latte vada a cadere
nella bucarella, e incorporarsi a poco a
poco nella terra appunto intorno al fusto,
e alle piccole e tenere barbe del fico;
facen-

facendolo per una trentina di giorni, due volte la settimana, sempre dall' ore 24. addietro, e in tempo che i fichi abbiano cominciato a muovere, e siano gagliardamente in azione, acciò le barbe possano più validamente approfittarsene. E caso che in quel tempo la stagione fosse molto piovosa, s' aspetti a farlo passate che siano le piogge, e che il terreno sia un poco asciutto. Ogni mattina dopo adacquati i Fichi col latte si vadano a levare i vasi, e si riempiano le bucherelle con la terra, acciò il calor del Sole non venga ad asciugarle troppo, e consumare inutilmente parte di quella sostanza.

Egli è da sapersi, che l' adacquare i fichi di rami con il latte nel principio della loro azione è una cosa tanto propria, che secondo me non si può trovar meglio; primieramente per esser di una sostanza senza paragone, molto rinfrescativo, sottile, e facilissimo a introdursi subito validamente in quelle piante; e secondariamente per essere il nutrimento e la virtù delle medesime piante simili appunto al latte; e perciò starei per dire, che faccia il medesimo effetto, che fa agli Agnelli, Capretti, ed altri animali: dimodochè dal principio, che cominciarono a entrare in azione, fino che

R

non

non restarono per quell' anno d' agire , che è quanto dire in meno di sette mesi, hanno sempre fatte gettate lunghe circa a tre braccia, ed alcuni di più; e qualche ha resa maggiore ammirazione ad ogn' uno , è che nell' anno primo hanno fatto ad ogni foglia un Fico, principiando già vicino alla terra, alle cinque, o sei foglie, e seguitato continuamente quasi fino che hanno durato a crescere; dimodochè i Fichi ascendevano al numero di quindici, diciotto, e venti per ciascheduno; e talvolta ne hanno condotti a perfezione, non solamente i primaticci dalla State, che è molto più facile, ma i Brogiotti neri, che sono degli ultimi, che maturino, e non ostante ne hanno maturati perfettamente il primo anno.

Io non pongo in dubbio di non essere stato, e di non dover esser nuovamente criticato, massime dal Popolo più minuto, e di poco conto, per aver insegnato, e consigliato a adacquare il prim' anno i Fichi con il latte; mentre non sa ch' io vada persuaso, che piantandone qualche grosso numero, e in coltivazioni incomode, e lontane, non sarebbe praticabile; ma trattandosi di poche piante negli Orti, e Cortili delle Città, o vicini alle Ville, e luo-

e luoghi simili, dove s'abbiano cari Alberi grossi, fruttiferi, e anticipati, non so vedere, che non si possano agevolmente sacrificare per una trentina di giorni due volte la settimana, tre o quattro libbre di latte per volta, senza incomodarsi nè pure con la spesa, che finalmente non ascende a tre paoli per ciascheduno; e in tanto siamo sicuri d'aver prestissimo piante grosse, robuste, e fruttifere; di maniera che se faremo i conti giusti, resteremo persuasi d'aver sofferto meno incomodo e meno spesa di quelli, che con poco denaro, ne piantano molti; perchè i nostri si attaccano ugualmente tutti, e vengono prestissimo a perfezione. Al contrario gli altri si perdono la maggior parte; e quei pochi, che s'attaccano, lo fanno così debolmente, che restano sempre Alberi piccoli, e poco fruttiferi.

Avanzandosi poi la State, e veduto che ne' mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, come molte volte succede, s'adacquino in questa maniera. Si prenda un tinello, o altro vaso capace di quattro, o cinque barili d'acqua, e mescololo vicino al Fico che si vuole adacquare, si faccia un piccolo foro giù risente al fondo, acciò dopo pieno possa uscirne l'acqua

acqua a guisa di un piccolo zampollo , guidata per mezzo di un Tegolo , o canaletto di legno vicino al piedale del Fico , cominciando circa all' ore 23. affinchè possa gettare quasi tutta la notte , replicandolo per due sere continuate , ad effetto , che la terra resti benissimo inzuppata ; e se l' asciuttore seguitasse , passati che sieno otto o dieci giorni , si replichi di nuovo la medesima innacquatura , affinchè mai patiscano troppo l' asciuttore , che li farebbe di pregiudizio grande ; poichè interrompendosi l' azione , restano subito d' agire , e intanto si prosciugano , e non fanno quelle belle , e robuste gettate , che sopra si è detto. Nè si manchi di riconoscerli di quando in quando , tagliandoli con avvedutezza tutti i rametti , che venuti fossero per il dosso del fusto ; e nel medesimo tempo si metta ad ogni pianta il suo palo , fermandovi il fusto del fico , con legatura di falcio , fatta destramente con li soliti fardellini di fieno , acciò non sieno sbattuti , ne troppo agitati da' venti . E se dubitassimo , che le cime di questi Fichi , così tenere , e delicate potessero esser guastate dalla rigidezza del freddo , si fascino con de' pezzi di stoje , o altra cosa per assicurarle ; e intanto si rivedano qualche

che volta, perchè non sieno guastate dagli Animali, che ivi sogliono nascondersi, per difenderli dal freddo.

Del modo di coltivare i Fichi, e dello stradamento da cominciarfeli a dare per mezzo del taglio.

CAP. IV.

PAssata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, si scalfino più anticipatamente che sia possibile al fondo circa a mezzo braccio, tagliando tutte le barbe per il fusto scalzato, allontanando la terra senza smuovere, nè sollevare da mezzo braccio in giù, quella vicina al fusto, dove restò incorporato il latte, lasciandola isolata, e attaccata intorno alle barbe, scavando l'altra più largamente un braccio al fondo, acciò si possano governare agiatamente con un grosso corbello di concime per chiascheduno bene smalzito, trito, e sostanzioso, ricalzandoli subito con la medesima terra; e nell'istesso tempo s' offervi, se il palo avesse bisogno d' esser cavato, rimesso, e rilegato dall'altra parte, si faccia: e s' avverta anche per quest' anno, se nelli mesi di Lu-

glio e Agosto patissero l'alciantore, s'acquino nel medesimo modo, che ho detto nel Capitolo antecedente. E cominciando a mettere i rami per il fusto, se ne lascino soli due, uno che guardi a destra, e l'altro a sinistra, acciò comincino la loro estensione, aperta tanto da una parte che dall'altra, senza che si confondino, nè si contrastino insieme. E veduto che alcuni non gettassero i rami laterali, seguitando a crescere solamente con la cima, questa si tagli subito a quell'altezza, che si stima propria, e dove si vogliono i rami, coprendo la tagliatura con mestura da innesti, acciò non vi penetri l'acqua, nè altra umidità; e venuti che sieno i rami, se ne lascino soli due, uno da una parte, e l'altro dall'altra, tenendoli disciplinati col taglio in maniera che uno non ingrossi mai più dell'altro, ciò che si esige facilmente, tagliando, e raccorciando dottamente il più grosso, e meno il più piccolo; e talvolta si lasci questo secondo tale quale è: così si seguiti successivamente ogni anno, tagliando sempre tutti quei rami, che minacciano della confusione, e altri che nascessero con troppa forza vicini al centro, e sopra il dorso de' rami maestri vicini alla loro madre-
bran-

branca , chiamati comunemente rami di falso legno , che d' ordinario si usurpano non solo inutilmente la maggior parte del nutrimento, ma con pregiudizio notabile delle rame da frutto ; e però si tagliano immediatamente insieme con tutti gli altri inutili, infermi, e di poca forza, affinchè la pianta rimanga sempre chiara, e aperta di rami, e dominata anche in mezzo dall' aria, e dal Sole; acciò possano asciugare le umidità, che vi depongono le nebbie e le guazze, che fanno ingiallire, e cadere i frutti prima che arrivino alla dovuta maturità. E resti oggion persuaso, che questa sorta d' Alberi piantati e custoditi, come sopra si è detto, il terz' anno son grossi di fusto più che il collo della mano d' Uomo, e si comincia a conseguirne del frutto.

Io sono or mai assicurato, che i Contadini disavveduti, e di grosso intendimento, credano, che sia impossibile il praticare tutte le diligenze descritte, e forse soggiungono essere la maggior parte superflue, vane, e gettate; asserendo aver sempre veduti, e mangiati de' Fichi senza tante precauzioni; non avendo mai preso nulla di lume, nè di cognizione nel corso di tant' anni, che hanno piantati moltissimi Fichi, e pochi ne sono cresciuti, e venuti a perfe-

zione; bastandoli di far vedere, che molti si sono attaccati, ma restati languidi, miserabili, e senza forze; adducendo per ragione da loro sognata, che la terra è sdegnata, e non vuol più quella sorta di piante, non volendo credere che vi sia differenza ne i rami, considerandoli ugualmente tutti buoni. Nè tampoco si persuadono, che possa esserli di nissun vantaggio il piantarli bene, dal piantarli male: e finalmente non valutano nulla molte altre diligenze accennate, quali sebbene a prima faccia pajono molte, e forse difficili a praticarsi, non sono però di quella fatica, e di quel perdimento di tempo, che vien creduto; anzi di grandissimo piacere, e divertimento, massimamente per chi ha genio alla Campagna; ottenendo al fine di vedere in breve tempo con sommo piacere le divise piante tutte ugualmente grosse, ben formate, e fruttifere, assaporandone subito le primizie che giudica dolci, benchè acerbe; nè gli par vero dalla gioja di possederle mature, nè pure quando si accosta alle labbra il di loro dolce, sicuro saporitissimo frutto.

TRAT-

TRATTATO

DELLE PERA.

*Del modo più facile di far la provvizione
di semi di Pera, ed altri Frutti.*

C A P. I.

PRimieramente dico, che per radunare senza incomodo, e con facilità i semi delle Pera, ed altri frutti, possono tutti quelli, che ne mangiano, tenere nelle loro tavole una piccola scatoletta di legno, ed ogni volta che ne mangiano, e che trovano i semi veramente buoni e perfetti, li cavino, mettendoli nella detta scatoletta, dove si conservino fino al tempo di seminarli. S' avverta però, che quando se ne cavassero molti in una volta, e da frutta troppo mature, o fracide, è necessario metterli prima in luogo arioso fino a tanto che siano bene asciugati, acciò la troppa umidità non li faccia, come facilmente accade, muffire, o patir tanto, che non naschino.

Potrà forse parere ad alcuni, che questa sia cosa di poca stima, e da non farne gran

capitale ; ma per verità chi vuol far bene i Vivaj di buone piante , ci vogliono i semi, senza de' quali non riescono mai compiutamente perfetti ; e facendosi poi , come ho già detto, in capo all' anno , quasi senza fatica, con poco incomodo , e con nulla affatto di spesa , anzi con sommo piacere , l' uomo si trova in contanti scelta e comoda provvisione di semi massimamente nelle case de' Signori, che mangiano continuamente alle loro Tavole ogni sorta di frutta ; onde è che possono ordinare, e dare positivamente l' incumbenza ad uno de' loro servi , che faccia accuratamente questa faccenda, quando per proprio divertimento, e piacere non gustasse di praticarla a medesimi padroni . Raccomando pertanto di tener conto de' semi di tutte le frutta , perchè ormai sono a bastanza persuaso dalla vera e sicura esperienza , che tutte le piante , che vengono dal seme massimamente messe in Vivajo , sono senza paragone le perfettissime , e molto migliori di quelle salvatiche, che si trovano casualmente ne i luoghi coltivati , ne i boschi, o altrove, ec.

*Del tempo e modo di seminare i semi
delle Pera nel primo Vivajo.*

CAP. II.

IL vero tempo di seminare i semi delle Pera egli è dalla metà del mese di Genajo fino a tutto Febbrajo; benchè ne i luoghi caldi, di terra sottile, asciutta, e non soggetta molto alle Tappe, Rusole, ed altri animaletti, si possono seminare sicuramente dal principio di Novembre fino alla metà di Dicembre. Adunque si metta all'ordine un pezzo di terreno in luogo arioso, non esposto alla Tramontana, di qualità grassa, pastoso, e col comodo di poterlo adacquare; vangandolo più di mezzo braccio al fondo, purgandosi benissimo da tutte l'erbe, barbe, ec. Si mescoli poi colla terra già vangata una giusta porzione di concime benissimo smaltito, trito, sottile, e spiritoso, come farebbe polvere di vagliatura di grano rosso dalle tarme, sterco di Colombi, di Polli, e di Pecora, stitolato, e ridotto in polvere; zappando poi minutamente il medesimo terreno, acciò il concime resti benissimo mescolato con la Terra. Si piglino poi i semi delle Pera, seminandoli sopra la detta terra,
lon-

lontani quattro o cinque dita uno dall' altro, coprendoli leggermente con la medesima terra stritolata, acciò si accosti, s' unisca e abbracci i medesimi semi; affinchè non sieno mangiati, nè portati via dalle Rusole, ed altri animalletti, che facilmente entrano fra la terra particolarmente quando è smossa, e lavorata di fresco.

Prendasi in oltre un innaffiatojo, si dia leggermente una spruzzata d' acqua sopra tutto il suolo del terreno, dove sono seminati i suddetti semi, perchè maggiormente s' accostino, e s' uniscano colla terra. E se prima di nascere si vedesse, che ne mesi di Marzo, d' Aprile, o in altri tempi, che la stagione andasse molto asciutta, si replichi di quando in quando la suddetta innaffiatura, acciò possano più facilmente e anticipatamente nascere.

Per quelli poi. che non possiedono terreno a proposito, ovvero mancasse loro il comodo dell' acqua, questi possono seminarli in vasi pieni di terra con tutte le medesime regole qui sopra descritte, e trapiantarli poi dopo due anni, come dirò nel seguente Capitolo.

Del

*Del modo d' allevare , e coltivare il primo
e secondo anno le piante nate dal
predetto seme .*

C A P. III.

PRimieramente s' offervi quando cominciano a nascere , e si tenga sempre netto e pulito tutto il terreno del V vajo dall' erbe ed altro , che vi potesse essere d' impedimento , e di pregiudizio a quelle piccole , tenere , e delicate piante ; adacquandole ogni volta che si vede il bisogno , acciò non patiscano mai l' asciuttore , che sarebbe loro di pregiudizio grande . Si tenga anche in questo prim' anno il loro , benchè piccolo , fusto netto , e pulito da tutti i rametti troppo grossi , acciò il nutrimento non abbia la libertà di sfogare inutilmente ; ma sia obbligato a starlene più ristretto a beneficio delle barbe , e del fusto ; acciò si faccia più anticipatamente di maggior complessione , che è quanto dire robusto , vegeto , liscio , di buccia grossa , viva , e piena di nutrimento ; capacissimo a suo tempo di validamente ricevere l' innesto alto , o basso , dove il genio , o il bisogno richieda . Lad-
dove

dove lasciato sfogare in buccie, o in falsi rametti, a capriccio della storta natura, si trovano poi così scabrosi e stentati, che siamo forzati ad innestarli dove vogliono, e richiedono i medesimi fusti; e per lo più, quando si attacchino, fanno sempre gettate languide, e miserabili.

Passata poi tutta la primavera, la State, e la maggior parte dell' Autunno, ed arrivati al primo mese di Novembre dopo seminati, si puliscano benissimo dall'erbe, sarchiando leggermente tutto il terreno del Vivajo, scalzando con somma diligenza quelle piccole piante, senza toccar loro le barbe, nè smuoverli la terra all'intorno; governandole ciascheduna con una piccola giunella di concime della medesima qualità sopra descritta, coprendolo con la medesima terra senza pigiarla, nè camminarvi sopra.

Si stia attenti anche nel second' anno, oltre al far, che non patiscano l' asciutto-re della State, e al tener pulito dall'erbe, e sarchiato tutto il terreno del Vivajo, a tutti i rametti che vengono per il fusto, con segno di voler troppo ingrossare, e usurparli senza frutto gran parte di nutrimento; quali si levino subito che si vedono esser di quella natura, affinchè

la

la sostanza maggiore acquistata viepiù dalle barbe , stia sempre tutta ristretta , e impiegata a beneficio del solo fusto .

Passati poi il primo , e second' anno dopo seminati , e custoditi come sopra , si spiantino da questo primo Vivajo , e si ripiantino nell' altro , dove si dovranno innestare , come dirò nel seguente Capitolo .

Del modo , e del tempo , e della necessità di fare i Vivaj per trapiantarvi i

*Peri venuti in due Anni
dal seme .*

CAP. IV.

PER fare i Vivaj delle piante de' Peri , che si cavano dal primo Vivajo , dove già furon seminati , si scelga una pezza di terra sana , leggerosa , pronta , attiva , in luogo arioso , e non esposto alla Tramontana , e se sia possibile , col comodo di poterla adacquare ; vangandola , o per meglio dire , diventandola un braccio al fondo ; cominciando col fare andante-mente una fossa larga più d' un braccio ; e piena che sia di stipa , o altro fasciname minuto , se ne cominci a scavar andante-mente un'altra accanto alla prima , in
modo

modo che non vi resti nulla di sodo fra l' una e l' altra, come se si dovesse diveltare, o scassare per uso di vigna; mettendovi sotto da per tutto la stipa; buttandovi poi sopra la terra, che si scava dall' altra fossa, che si va facendo, e nel medesimo tempo vi si metta il dovuto solito concime sostanzioso; e si piantino i Peri dritti, e sfilati in distanza di due palmi uno dall' altro, e niente più al fondo di quel che stavano nel primo Vivajo, senza pigiarli, nè calpestarvi la terra all' intorno; allargandoli con avvedutezza le barbe per il loro verso naturale, senza tagliarli le piccole, nè spuntare la maestra, chiamata Fittone, nè altre delle grosse, lasciandole tutte tali quali; acciò si allarghino, e si dilatino con buon ordine per la terra; dimodoche sbarbandoli poi da questo Vivajo per ripiantarli in Giardini, o nelle coltivazioni, riesca fatto con tanti vantaggi mai possibili a ottenerli dalle piante troppo avanzate nel primo Vivajo.

Parlando adesso del tempo di sbarbare i Peri dopo due anui, che furon seminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel secondo, come sopra si è detto, si faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre.

cembre; ovvero dal principio di Febrajo fino a' primi giorni di Marzo; sempre in tempo, che la terra non sia niente bagnata più del bisogno; nè si tengano mai più di due anni nel primo Vivajo, e mentre si sbarbano, si faccia il possibile per non offenderli, nè lacerarli le barbe, nè la buccia, levandoli solamente tutti i rami troppo grossi, che venuti fossero per il fusto contro il buon ordine naturale, senza toccarli, nè spuntarli la cima, quando non eccedesse molto in lunghezza.

Io stimo così necessario di sbarbare i Peri, dopo due anni seminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel secondo tutti ugualmente distanti due palmi uno dall'altro; perchè avendo scelta e preparata la terra con la divisata stipa, messavi sotto da per tutto, e governata col solito concime, viene a restare più sana, sciolta, rarefatta, sollevata, e con maggiore attività; dimanierache messavi le piante de' Peri con le loro barbe allargate, si attaccano francamente, abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, dove cominciano tosto ad agire con tutto vigore, e celerità; e in tanto si guerniscono di maggior quantità di barbe, sane, robuste, e attive, che è il più difficile di
-ord
S
que-

queste piante; e senza un preparativo di questa sorta, non ho mai veduti Vivaj di piante di Peri tutti unitamente gagliardi, robusti, e ben guerniti di buone barbe.

Parlando adesso de' Perugini salvaticchi, che si trovano ne' Boschi, Ragnaje, ed in altri luoghi simili; scelti che siano vegeti, con buone barbe, non prosciugati, nè illanguiditi, si piantino nel Vivajo con le medesime regole, che ho quì sopra descritte per quelli, che si cavano dal Vivajo fatto di seme: poichè da questi perugini ancora se ne cavano piante ragionevolmente buone.

Del modo di coltivare, e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivajo.

C A P. V.

AL principio del mese di Novembre, dopochè faranno state le suddette piante un' anno intiero in questo suddetto Vivajo, si allontanino loro la terra all' intorno al fondo circa un palmo, tagliando tutte le barberelle, che si trovano esser fortite a quell' altezza; governandole poi con una grossa giumenta di concime buo-

buonissimo, si ricoprino colla medesima terra, e s'innestino subito in questa maniera. primieramente si seghino un palmo alte sopra la terra, sempre in luogo di buccia liscia, che non vi siano nodi nè altre scabrosità; e pulita che sia la rozzezza della segatura, si spacchi nel vero mezzo il fusto con ferro tagliente e puliro dalla ruggine, mettendo nella spaccatura una bietta, o zeppa di ferro, o di osso, ovvero di legname forte, assai più piccola, e stretta della grossezza del fusto, acciò vi possa restare da ambe le parti tanto di vuoto, che vi si possano facilmente incastrare, e accomodare le mazzette domestiche; quali si lascino con un solo occhio per mazzetta, appuntandole in maniera, che commettano, e si tocchino bene non solo al di fuori delle buccie, ma anche al di dentro. E perciò è necessario, che le mazzette domestiche sieno non solamente a zeppa, sottili in fondo, ma di più bisogna scarnirle e tagliarle ugualmente, acciò restino tanto grosse da una parte, che dall'altra.

Per quelli poi, che sono di fusto sottile, e non si possono innestare che ad una sola mazzetta; questa si digrossi diversamente dall'altre, cioè in modo, che la

parte, che deve restare al di fuori, sia assai più grossa dell' altra, che restar deve al di dentro. Si faccia adunque della figura, che è una lama di coltello, ma non gli si levi di dentro affatto la buccia, che in questa forma riesce facile la commessura, tanto dalla parte dove è inserata la mazzetta domestica, quanto dall' altra che resta senza; poichè stringendosi con falcio, o altro legame, la spaccatura non patisce, nè fa risalto dall' altra parte, ma unitamente riserransi, e si ritoccano bene insieme da ambe le parti tutte le buccie.

Si mettano le mazzette domestiche nella spaccatura del fusto salvatico in modo che il loro occhietto resti giù basso, e vicino alla segatura del predetto fusto, più che sia possibile; e si offervi, che l' occhietto resti sempre al di fuori, benchè altri pretendano che sia meglio metterlo al di dentro, asserendo, che il germoglio, che sortisce dal detto occhietto, s' unisce e s' indirizza più facilmente col fusto salvatico. Ciò che in fatti non regge, perchè io che ne ho fatti molte volte e nell' uno, e nell' altro modo, ho veduto con l' esperienza sempre miglior prova in quelli voltati al di fuori. E la ragione è chiara.

rifi-

rissima; poichè questi restano molto più vicini alla buccia del fusto salvatico, dalla quale debbono ricevere il nutrimento: e questa glielo tramanda assai più facile, e naturalmente; e attaccati che siano, in due o tre anni fatti germogli, o per meglio dire rami, s'uniscono e s'addirizzano tanto bene, come se la mazzetta fosse stata messa nel vero mezzo del fusto.

Prima di legarli si stacchino due pezzi di buccia del fusto salvatico già legato, e s'adattino da ambe le parti, in maniera che coprano bene le mazzette, che restano incastrate nella spaccatura del fusto; dimodochè ferrandosi con falcio spaccato, ovvero con riglie di canapa pettinata, validamente s'abbracciano, ed attaccano senza minima lacerazione; s'impecino poi, tanto la segatura del fusto salvatico, che le tagliature delle mazzette domestiche, con la solita mestura non troppo calda; e si procuri di circondare benissimo le mazzette dalla parte di fuori, acciò non vi possa penetrare nè acqua, nè altra umidità.

Vi sono altre stagioni, e altre diverse maniere per far gl'innesti, che tutte a volere qui riferire, porterebbero molto in lungo questo Capitolo; e però stimo bene

di trattarne diffusamente in un Capitolo a parte.

Passato che sarà tutto l' Inverno dopo innestati ed arrivati alla Primavera in tempo, che i vegetabili cominciano a entrare in azione, e muovere, si osservino quelli che non fossero attaccati, e s' innestino di nuovo più bassi, perchè questa stagione ancora è molto buona e propria per innestare, passata che sia la metà di Marzo, e più presto e più tardi secondo le correnti stagioni, e la caldezza del Clima. Indi si taglino, o strappino subito, che si vedono nascere alcuni germogli per il fusto salvatico, acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento; tenendolo obbligato anche da principio a far tutta la sua forza verso l' occhietto dell' innesto; e veduto questo sicuramente attaccato, o cresciute le fortite in modo, che si possa distinguere la migliore, si tagli subito tutta l' alta mazzetta dalla parte opposta, che dà segno di mettere più stentatamente, e con meno forza: e in tanto si metta una grossa canna fitta in terra, alla quale s' indirizzi il germoglio dell' innesto, fermandolo con legatura fatta gentilmente con fila d' erba; e intanto si sciolga l' altra fatta al fusto salvatico nell'

nell'atto d'innestarlo; acciocchè il nutrimento possa più facilmente circolare, e passare nelle fortite domestiche. Si osservi ancora, se dal medesimo occhio non fossero venuti, come suole accadere, più d'un germoglio, e si taglino, o si strappino tutti a riserva del migliore, e più bello; e se per il fusto di questo si vedessero rametti troppo grossi, che minacciassero di pervertire l'ordine più comune della natura, si taglino anche questi subito che si vedono, affine la virtù della pianta resti sempre tutta impiegata in prò del fusto della cima, e delle rame buone. Nè si lasci di tenere continuamente zappato, netto e pulito dall'erbe tutto il terreno del Vivajo, adacquandolo ogni volta che si vede il bisogno, acciocchè queste tenere piante non sian mai fermate, nè trattenute dall'asciuttore della State; ed afficuro ognuno, che fatteli tutte queste vantaggiose diligenze (che secondo me si riducono a un civile e nobile divertimento), in un solo anno fanno gettare così alte, grosse, robuste, belle, e capaci di potersi trapiantare ne' giardini, e nelle coltivazioni, come dirò nell'appresso Capitolo.

Def tempo e del modo di sbarbare le piante de' Peri dopo innestate, e piantarle negli ne' giardini, e nelle coltivazioni.

C. A. P. VI.

L vero tempo di sbarbare le piante de' Peri, e ripiantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni, che sono in paese caldo, e non esposto alla tramontana, e composto di terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, egli è dalla metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; dove ne' paesi freddi, e composti di terra umida, grassa, e sostanziosa, dalla metà di febbrajo, fino alla metà di Marzo; col dovuto necessario riguardo, che nelle terre leggieri, sottili, asciutte, e poco sostanziose, vi si mettano piante, che facciano le Pera tenere, delicate, e molto sugose, come sono le Bugiarde, Burè bianche, e Grigie, Angeliche, Ciafferia, Spina di Carpi, Bergamotte, della Novellaria, Colmate, e simili: al contrario ne' paesi un poco freddi, e di terra umida, grassa, e sostanziosa vi si piantino qualità di Pera asciutte, nè molto sugose, come sono le Chiaraville, Gerusalemme, o siano Al-

lore, Garofanone, Carovelle del Bacchet-
tone, Missergian, Giugnolone, Moscadelle
tonde dalla State, e altre odorose, e
saporite di simil sorta. Vi sono poi le
Buoncristiane dall' Inverno, che secondo
me sono le migliori, e più nobili di tutte
l' altre, purchè siano fatte in terra nè
molto umida, nè molto forte, ma genti-
le, leggirosa, profonda, pastosa, e grassa,
ed in luogo caldo, che non vedano, nè
sentano la Tramontana; come per esem-
pio ne' giardini, e orti della Città, e Vil-
le di Clima dolce, & in terreno non fri-
gido, nè capace di ritenere in se stesso
della soverchia umidità; vicino poi alle
muraglie vengono ottimamente non solo
le piante, ma le Pera ancora molto grosse,
liscie, belle, sostanziose, e di un sapore
molto odorifero e delicato.

Al contrario, ne' paesi freddi, e compo-
sti di terra umida, e forte, ovvero trop-
po asciutta, e poco sostanziosa, fanno le
Pera piccole, nodose, brutte, e quel che è
peggio, non sono buone a nulla; e per-
ciò s'abbiano tutti i dovuti necessarj ri-
guardi quando si piantano, non solo ne'
giardini e orri della Città, ma anche
nelle Ville, e coltivazioni della Campa-
gna si si mettano Pera, che siano pro-
prio

prie, e si confacciano alla terra, e al Clima; altrimenti non riescono mai di quella bontà, e perfezione, che si vorrebbero. E sappiasi che le Pera Buoncristiane dall' Inverno, poste in terreno e Clima a proposito, vengono molto belle le piante, buonissimi e durevoli i frutti; ed essendoci ingannati nella scelta della terra, e del Clima, non fanno buona prova le piante, nè son buoni e durevoli i frutti. Nè occorre che i giardinieri si lamentino d' altro, che di non aver saputo scegliere la terra, e l' aria. Io discorro così, perchè dubito molto, che si manchi nella cognizione delle piante, e molto più in quella delle terre, e del taglio, che sono le tre cose più importanti, che si diano nell' Agricoltura; con tutto che siano pochissimo valutate e meno studiate.

Sbarbati adunque dal Vivajo con somma diligenza, non si taglino, nè si spuntino nessuna barbe, lasciandole tutte tali quali; e imbrattate che siano, si piantino nella coltivazione già preparata, come quella degli Ulivi, e in modo che non restino al fondo più di mezzo braccio; allargandoli diligentemente tutte le barbe per il loro verso naturale senza pigiarli niente affatto la terra all' intorno; e volen-

lendoli tenere ad altro vento a seconda della maggior parre degli Alberi di campagna, si lascino alti con tutta la loro cima; e se a mezz' aria, e un poco ristretti di rame, si taglino in modo, che il fusto resti alto circa a cinque palmi sopra la terra; e se bassi a cespuglio, all' uso de' giardini nobili, si taglino alti meno di tre palmi, mettendo a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino con legatura, acciò non siano sbattuti, nè troppo agitati dal vento. Avanzandosi poi la stagione, e venendo il tempo che cominciano a mettere, si taglino, o strappino subito che si vedono tutti i rametti, che nati fossero per il fusto, a riserva di alcuni sottili, Orizzontali, spartati per il basso fusto, che chiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione; e di soli due sù all' estremità, uno a destra, e l' altro a sinistra da servirsene per guardare, e comporre tutto il corpo delle rame, che bisogneranno alla pianta; guidate, e condotte che siano saviamente col taglio, come dirò nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno, dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d'età di quattro, o cinque anni.

C A P. VII.

NEl primo mese di Novembre dopo piantati i Peri, tanto ne' giardini, che nelle coltivazioni, si faccia a tutte le piante una giusta osservazione, e troveremo senza dubbio che avranno fatte di cinque cose una.

Primo, o vi troveremo delle piante del tutto morte.

II. Benchè sane, vive, e verdi, non avranno gettato nulla affatto.

III. O che non avranno fatti che piccolli, e minuti getti cattivi, e d'imperfetto colore.

IV. O che averanno gettato mediocrementemente.

V. O che gagliardamente.

I. Quelle adunque del tutto morte si spiantino, e si cerchi minutamente donde possa esser venuto il difetto, e facilmente.

mente riconosciutolo , si dia miglior esito all'acque sotterranee con nuova fogna ; si facciano altre necessarie diligenze , e si ripiantino in luogo delle piante già morte altrettante delle buone , con l'avvertenza di metterli intorno alle barbe della nuova terra scelta , e del solito concime .

II. Quelle che non hanno gettato nulla affatto si icalzino circa a mezzo braccio al fondo , facendo attentamente una esatissima , e giusta riflessione , per vedere se fossero , come suol qualche volta accadere , sane e buone ; cosa che si conosce dal non esser nè muffite , nè gialle , nè bigie , ma di buccia verdone , molto piena di nutrimento , e disposta alla vegetazione . In questo caso , essendo , come ho già detto de' Piantoni nel Cap. settimo del Trattato degli Ulivi , in una specie di letargo , che abbia addormentata a tempo la loro facoltà vegetativa , non si disprezzino , anzi se ne faccia buon capitale , e si governino , e si ricalzino con la terra già scavata , poichè al principio della nuova stagione questa sorta di piante così addormentate sono capaci di ripigliare , e risolvere con molta forza e attività , ed in un solo anno far gettate così grosse e robuste , che suppliscano a ciò che avevano man-

mancato l' anno antecedente .

III. Per quelle , che non hanno fatti che piccoli , e minuti getti di cattivo colore , queste meritan subito di essere rigettate senz' altre osservazioni ; attesoche quei miserabili getti non sono ordinariamente altro , che veri contrafegni di piante tanto inferme , che stiano di giorno in giorno per morire affatto .

IV. Per l' altre poi , che hanno gettato o mediocremente , o gagliardamente , si tengano in conto tanto l' une , che l' altre ; scalzandole largamente più di mezzo braccio al fondo , tagliando tutte le barbe , che si trovano per il fusto , che resta scalzato , governandole con un corbello del solito concime ; e ricalzate che siano con la medesima terra , si taglino i loro rami , alla lunghezza di cinque , o sei occhi , e più e meno secondo la debolezza , e gagliardezza delle piante , e complessione de' rami ; lasciando più corti i più gagliardi , e sovente nulla toccando i molto deboli , con la dovuta avvertenza , che gli ultimi occhi che restano all' estremità , uno guardi alla destra , l' altro alla sinistra , acciocche le nuove sortite non si rincontrino insieme , nè facciano altro disordine , ma restino da tutte le parti in giuila e debi-

debita lontananza uno dall' altro, e sempre mai lontane dal grande inconveniente della confusione. Indi si rimettano i loro pali, e si rileghino con le sempre solite divise diligence.

Adunque staremo attenti particolarmente nelli mesi di Maggio, Giugno e Luglio, tagliando o strappando tutte le nuove fortite, che andassero al di dentro delle rame in falsi legni, in Cilindri, & in altre inutili Vermene; affinchè le rame buone vengano con bello e buon ordine, ed il nutrimento resti sempre tutto ugualmente riconcentrato, e ripartito nelle sole rame, che debbono unicamente servire per comporre la pianta; e intanto si lascino per il dosso delle medesime alcuni corti spartati rametti asciugati, che sono da frutto; poichè questi ne' primi quattro o cinque anni sono capaci di farci gustare con nostro sommo piacere le loro tanto desiderate primizie.

Del

*Del tempo e del modo di coltivare le piante
de' Peri passati che siano quattro, o cin-
que anni dopo piantati nelle Coltiva-
zioni, e fino che dureranno.*

C A P. VIII.

PAssati quattro o cinque anni dopo piantati i Peri ne' giardini, e nelle coltivazioni, si scalzino di nuovo più largamente nel mese di Novembre, circa a un braccio al fondo; tagliando tutte le piccole barbe che si trovano per il fusto su alte a fior di terra, senza tagliare nè lacerare nissune delle principali e maestre, governandoli con un grosso corbello di concime per ciascheduno; quale faria quasi necessario, che fosse di qualche tempo avanti preparato, e composto di vinaccia, che si cava dalle tina, di fondate di vini, e granella d' uva, che si cavano dalle borti nel travasarli, di sterco di colombi, di polli, di pecora, di cavallo biadato, di cuojazzoli, di lupini cotti; mescolato, e rivoltato spesso per ridurlo smaltito, sottile, e tutto di una medesima qualità. Questa sorta di concime è buonissimo per le piante de' Peri, particolarmente per quel-

quelle che sono in terre fredde, umide, frig de, fiacche, grasse, ma pigre, e poco attive, ed in luoghi ombrosi, e paesi d'aria bassa; dove per lo più questa sorta di piante, benchè in apparenza diano dimostrazione di esser sane, spiritose e gagliarde, sono per altro balorde, fiacche, e poco, o niente fruttifere; ond'è che gli spiriti, i sali, e la prontezza del suddetto concime, non solo le ravvivano, risanano, e rinvigoriscono, rendendole anche feconde di frutti di un esquisito sapore.

Dopo governate, si ricalzino, e si zappi loro la terra all'intorno, e si venga tosto all'operazione del taglio alle rame, non solo per renderle più durevoli, ed aggradevoli alla vista, ma ogn'anno fruttificare. Stimo pertanto quì necessario di riferire alcune regole, le più utile e principali; ma per praticarle dottamente, si ricercano uomini di buona capacità, e savj, che riflettano, intendino, e posseggano bene la scienza del taglio; che essendo altrimenti, io son sicuro, che facciano più male, che bene.

Primo, si osservino tutti i rami inutili, infermi e morti, e non si permettano mai sopra le piante.

II. Si osservi se la pianta sia in terra
T
graf-

grassa o magra , e se in luogo ombroso , ovvero arioso , e bene ventilato ; e se sia di razza di frutti grossi , o piccoli ; che se in terra grassa , e di razza di frutti piccoli , si lascino i rami in maggior quantità , e più lunghi ; ed essendo in terra magra , e di razza di frutti grossi , si lascino i rami in minor numero , e più corti : essendo poi in paese basso e in luogo ombroso , si guidi la pianta più alta di fusto , e si tenga più chiara , ed aperta di rami ; in paese poi più elevato , e arioso , si tenga più bassa di fusto e di rami , e si adatti il lor numero , e la loro lunghezza alla forza ed al vigor della pianta .

III. Si osservi se la pianta sia molto gagliarda , o mediocre , ovvero debole , e si adatti il numero , e la lunghezza de' rami alla forza , ed alla complessione della pianta ; che essendo gagliarda , si lascino i rami in maggior numero , e più lunghi ; ed essendo mediocre , si lascino in minor numero , e più corti , e molto meno essendo debole .

IV. Si osservino tutti quei rami , che dovranno servire per guarnire , e comporre la pianta , e si tenga sempre equilibrato , e ripartito in essi ugualmente il nutrimento , acciocchè un ramo non ingrossi mai più

più dell' altro ; ciò che facilmente si ottiene con lasciare meno lunghezza a i rami grossi , e più a' piccoli ; perchè trovando il sugo la resistenza nel ramo grosso , scorciato , necessariamente si diverte da quello , e s' incamina , e s' incanala per il piccolo , dilatandosi forzatamente in questa maggior lunghezza . Si pratici poi tutto il contrario ne' rami da frutto , lasciando sempre maggior lunghezza a' grossi , che a piccoli ; perchè i grossi sono capaci di resistere molto più al numero ed al carico del frutto , senza romperfi ; perciò si cerchi aggiustatamente di adattare la quantità , e il peso de' frutti alla complessione , e robustezza de rami .

V. Si osservi attentamente per ben conoscere , e lasciare anche nelle piante piccole , molti rami asciugati , che sono da frutto ; purchè non siano capaci di togliere , o di far male agli altri da legno .

VI. Si osservi se qualche ramo di buona complessione , fortito al di sotto contro l' ordine più comune della natura , fosse per altro situato in luogo , che potesse essere il caso per allevarne , o parte o tutta la pianta , si conservi , tagliandolo solamente alla lunghezza di quattro , o cinque occhi . Quest' ordine più comune della natura

consiste generalmente , che in tutte le piante il primo ramo sortito all'estremità sia sempre il più grosso, e l'altro secondo, che retta al disotto sia più piccolo di quello , ma più grosso del terzo; e così gradatamente tutti gli altri rami dovrebbero tenere questo buon ordine , nascendo in qualunque luogo della pianta.

VII Si osservi quando si allevano i nuovi rami da legno , di farlo col diviso modo , ed arte ; acciò guarniscano , e riempiano tutte quelle parti , che resterebbero vuote , dopo tagliati i rami da frutto , perchè questi , dopo che hanno fruttato tre , quattro , o cinque anni , sovente s'illanguidiscono , e restano come infermi , mezzi morti , e quasi affatto abbandonati dalla natura , e perciò è necessitato il Giardiniere a levarli : ond'è , che non avendo saputo provvederci per tempo , si ritrova poi senza rimedio piante sguarnite , e vuote affatto di rami , e di figura sconcissima .

VIII Si osservi se la pianta avesse qualche ramo troppo gagliardo e bravo , che andasse molto in alto colla sua cima ; questo si tagli anche nel grosso , affinchè il sugo stia sempre riconcentrato , e ripartito ugualmente in tutte l'altre rami buone

ne, prima che si raffreddino, e si prosciughino; perchè altrimenti accaderà, che questo ramo rovinerà tutta la pianta.

IX. Si osservi se da qualche ramo fortile, e minuto ne fosse sortito altro più grosso della sua madrebranca; questo si tagli subito intieramente, perchè questa sorta di rami non sono da farci fondamento nessuno nè per la figura, nè per il frutto.

X. Si osservi anche nelle piante giovani, se abbiano gettati alcuni rami; quali in vece di andare dritti, riguardino l'Orizzonte; questi si lascino in numero competente, non perchè siano buoni, nè capaci di comporre e guarire la pianta, che in verità non son tali; ma perchè diventano ben presto da frutto. Egli è però da sapere, che quando sopra il dosso di detti rami Orizzontali ne fortissero altri di falso legno, da' quali non se ne caverà mai soccorro alcuno; nè per la figura, nè per il frutto, questi si taglino intieramente; altrimenti accaderà, che rovineranno la loro madrebranca. Perciò è necessario osservar bene nella primavera, ovvero nella State alla loro nascita, e strapparli subito che si vedono.

XI. Si osservino tutte quelle piante,

T 3

che

che ne' primi anni hanno sempre gettati i rami di una mediocre grossezza e complessione, quali non danno segno che di piante deboli, e di poca durata. Passati poi alcuni anni si vedono le medesime piante che gettano uno, due, tre, e forse da vantaggio rami di falso legno; allora è che bisogna avvertire, e considerare se i medesimi rami sieno situati in modo, che possano esser capaci di contribuire per una nuova, bella e regolata figura; che in questo caso ci fonderemo subito le nostre speranze, cominciandoli immediatamente a disciplinare col taglio; e intanto si conservino, se non tutti, almeno una parte de' primi vecchi, e deboli, tanto quanto siano buoni per il frutto, scegliendo sempre i migliori con intenzione di levatli affatto quando non siano più buoni. Non si lasci pertanto di tagliare con avvedutezza sopra li predetti rami nuovamente sortiti, perchè comincino a disporli da per loro per comporre regolatamente tutte le rame, che possono bisognare alle piante, senza mendicarne l' ajuto dalle rame vecchie. Se poi i predetti rami nuovi fossero sortiti in luogo sconcio, e mal situati, da non potersene servire per uso di una nuova
offa-

ossatura di rame; in questo caso si tagliano tutti intieramente sul fondamento, che l'anno venturo ne dovranno sortire de' nuovi più belli, e meglio situati, perchè a quest' ora si è già scoperto, e siamo assicurati, che la pianta va aumentando le forze per mezzo di nuove radici venute straordinariamente; onde non sarebbe prudenza seguitar la pianta ne per mezzo de' primi soli rami deboli, di poca complessione, e affatto incapaci di ricevere e impiegare in se stessi tutto l'acquisto del nutrimento; nè pure per mezzo de' nuovi, quando si vedono situati in cattiva positura. Adunque è necessario di fare un esattissima riflessione per trovare il modo d' impiegare tutto il nuovo acquisto del nutrimento a beneficio della pianta per mezzo d' altri rami nuovamente fortiti, benchè di falso legno, e contro l'ordine naturale; capacissimi questi di darci più anticipatamente tutto l'utile e il dilettevole.

XII. Si osservino tutti i rami donde abbiano la loro origine, e di qual natura veramente sieno, e si taglino tutti quelli, che nati fossero contro l'ordine della natura, massime quelli che vanno al di dentro in falsi legni con pregiudizio dell' al-

tre rame buone, a riserva di qualcheduno, che fosse sortito assai lontano dal luogo, ov' ebbe l' origine la sua madrebranca, ovvero, come si è detto, da qualche parte troppo sguarnita. Questa sorta di rami, benchè di falso legno, tagliati alla lunghezza di quattro, o cinque occhi, e più e meno secondo la forza della pianta, e la complessione di detti rami; possono i medesimi servire per il frutto, e nel medesimo tempo per aprire, e guarnire la pianta. Ma per ben mettere in pratica una sì difficile operazione, ci bisognano molte riflessioni, ed uomini, che abbiano della pratica, e molta e vera cognizione delle piante, affinchè sappiano distinguere e conolcere quei rami veramente capaci di esser buoni per il frutto, e per il legno, senza che possano esser di pregiudizio agli altri: perchè dandosi il caso che uno di questi rami, che si lascia con fine, che egli faccia del frutto, e guarnisca la parte vota, fosse il medesimo sortito, come è facile, in qualche luogo, dove faceva la maggior forza l' esuberanza del nutrimento della sua madrebranca, in questo caso, dico io, sarebbe assai mal fatto, se si lasciasse un ramo di questa natura, poichè si renderebbe capace di at-
trac-

traere, e tirare a se la maggior parte della virtù vegetativa; perchè sempre viepiù crescendo il detto ramo, viene a dilatare la strada al sugo, che se ne scorra addrittura, quasi tutto per il medesimo ramo: dimodochè l'altre rame di questa pianta, sì malamente guidata, vengono a restar prive della maggior parte della lor facoltà vegetativa, ed abbandonata dalla natura; ne segue intanto, che il secondo, o terzo anno cominciano a ridursi languide, miserabili, senza forza, ed affatto incapaci di poterla riacquistare; perchè il nutrimento ha già presa altra strada, a guise dell'acqua di un fiume, che battendo con maggior forza, più che in altri luoghi, in qualche tortuosità delli suoi argini, dove cominciata una piccola rottura, per la quale cominciandovi a passar l'acqua, a poco a poco rode, consuma, e porta via l'argine, fino a tanto che l'apertura non si è resa grande, e capace di passarvi tutta l'acqua con facilità; di maniera che ella, per così dire, abbandona affatto il suo vero letto, e se ne va facendo a suo piacere un altro di nuovo per l'adjacente, e più bassa campagna. Il simile appunto fa il nutrimento delle piante in quei rami fortiti, dove il medesimo
fa

fa la sua maggior forza . Con questa differenza però , che l' acqua , uscita fuor del fiume assegnatole , rielce quasi sempre , a forza d' argini , o altri ripari di obbligarla a ritornarsene nel suo vecchio letto ; ed ella essendo l' istessa , facilmente vi torna , perchè il fiume è sempre capace di riceverla : ma non è certamente così nelle piante ; perchè quei rami che restano per due , o tre anni privi della maggior parte della loro facoltà vegetativa , è vero che non seccano , ma si riducono in uno stato di non essere mai più buoni , nè capaci di riacquistarla ; perchè in tanto si prosciugano assodano , e fermanfi i loro canali , e per conseguenza perdono tutta quella disposizione , e attività che avevano di ricevere facilmente il loro nutrimento , fattosi anche in maggior copia .

Per quello poi che riguarda il tempo di tagliare , io dico , ed assicuro ognuno sopra la mia esperienza di trentacinque e più anni , che levatone qualche stagione di estremo freddo , si può tagliare di tutti i tempi , senza pregiudizio delle piante ; essendo però vero che quelle per loro stesse deboli . ed altre , che sono in terra sottili asciutta , e poco sostanziosa , farebbe bene potarle subito cadute le foglie ; e l'altre

altre mediocri dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, e tutte quelle gagliarde dalla metà di Marzo fino a' primi giorni di Aprile, quando la multiplicità delle piante, e degli affari non permettono che si faccia più anticipatamente anche nelle piante gagliarde, che sarebbe cosa molto più utile, e vantaggiosa.

Tutto ciò che ho qui sopra descritto, per quello riguarda il taglio, è necessario di praticarlo anche in tutte le piante degli Agrumi, per renderle sempre belle, durevoli, e molto fruttifere. Ma è da sapersi, che non in tutte le qualità delle piante de' Peri si debbono praticare le medesime regole nel potarle, perchè una qualità di Pera richiede una potatura affatto diversa dall' altra; il simile accade nelle piante degli Agrumi, essendovi in queste pure una differenza ben grande nella potatura che debbe farsi, per esempio alle piante de' Cedrati, da quella che debbe praticarsi alle piante de' Limoni, Aranci di Portogallo, Aranci dolci, forti, di fior doppio, Bergamotte, Mele rose, Limoncelli di Napoli, e molte altre qualità di una natura di rami affatto diversi; così richiedono e vogliono diverse le potature; e di qui pure ne nasce, che per mancanza
di

di cognizione, e di buona pratica de' Giardinieri che tagliano non solo a caso, ma sopra tutte le piante con la medesima regola, onde se ne vedono molte tanto di Peri che di Agrumi che fruttano ogn' anno pochissimo, benchè sane, robuste, e gagliarde; e quì è dove mi dispiace infinitamente forse più che in altri luoghi, di non poter fare una ricetta, e insegnare, come credo d' intendere, distintamente il vero e diverso modo di potarle, a seconda della diversità della loro natura, ec.

Vi sarebbero moltissime altre osservazioni da spiegare: e per quelli che avessero genio di restarne pienamente informati, si contentino di leggere attentamente il nobilissimo, e gran trattato del taglio degli Alberi bassi, e fruttiferi del fu Monsù della Quintiniè, ec.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante de Peri, che si mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

C A P. IX.

Primieramente questa sorta di piante, si mettono mezzo braccio incirca vicino alle muraglie, e non tanto accoste, come

come ho veduto praticare a molti; e piantate che siano, colle medesime regole dette nel capitolo fatto per quelle che si piantano ne' Giardini, e nelle Coltivazioni, si tagli subito il loro fusto, in modo che resti alto meno d' un braccio sopra la superficie della terra. D' Aprile poi quando sortiscono i primi germogli, due soli se ne scelgano per allevarli all' estremità, uno che guardi a destra, e l' altro a sinistra della muraglia; e dopo sei mesi fatti vermene nel mese di Novembre si scalzinno, tagliando tutte le barbe troppo alte, e governate col solito concime, si ricalzino colla medesima terra. Indi si taglino le dette vermene alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, coll' avvertenza, che gli ultimi guardino al di fuori, e non al di dentro della pianta; e intanto s' allarghino, piegando le medesime vermene una a destra, e l' altra a sinistra, fermandole con semplice legatura, a due chiodi piantati nella muraglia, e da queste medesime vermene, e colla medesima regola si vada avanti, scegliendo e allevando ogn' anno nuovi rami, tagliandoli in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro; ciò che si esige facilmente, e con poca fatica dal taglio praticato
fa-

faviamente, tenendo sempre il nutrimento equilibrato, e ripartito in tutte le rame, secondo la loro grossezza, e lunghezza; e intanto a misura della forza, e del vigore che va ogn'anno aumentando, si crescano, e s'allunghino i rami ugualmente da ambe le parti, fermandoli a chiodi fitti nella muraglia, ripartiti in giusta distanza, senza incrociarli, e parimente s'allevano ogn'anno spartitamente alcuni rametti da frutto. E fatta la prima ossatura alla muraglia, chiara, e poco piena di rami, si comincino tolto ad allevare e conservare per il frutto le fortite, che nascano ogn'anno per il dosse de' rami già obbligati alla muraglia; levando affatto le troppo grosse, robuste, e gagliarde, sputando le mediocri, e nulla toccando le deboli; nè mai se ne lascino molte insieme, ma ripartite in giusta distanza una dall'altra, acciò non facciano della confusione, e non chiamino il nutrimento più in un luogo che nell'altro; nè mai si accostino, ne si leghino queste seconde rame a' chiodi della muraglia, come malissimamente ho veduto praticare a molti; poichè in tal forma si cavano dalla loro dolce, e natural positura; onde restano forzate a guisa d'un arco teso; dal

dal che ne segue, che il loro nutrimento non ha la dovuta facilità di circolarvi, e fecondarle, di maniera che trovandosi così ristretto, necessariamente dà fuori in nuove sortite di succhioni, fusi legni, e d'altre numerose vermene, dalle quali ogn'anno egli è giuoco forza, che alcune si taglino, obbligando l'altre alla muraglia, con pregiudizio delle prime rame, che avevano già il possesso d'una ottima disposizione, di farsi grosse, complesse, e fruttifere; e intanto si soffermano, raffreddano, e prosciugansi, e di qui è che si vedono quelle male sorte di Spalliere di piante quasi affatto infruttifere, e piene continuamente di un soverchio numero di rami languidi, inutili, e infermi: laddove guidate col taglio praticato saviamente, la virtù vegetativa circola, e riciccola più francamente nelle rame buone, senza che abbia occasione d'abbandonarle, e di sfogare in altre false sortite, mentre queste vanno crescendo ugualmente da tutte le parti, a seconda delle prime rame già obbligate alla muraglia, si fanno in poco tempo sì sode di complessione, capaci non solo di sostenersi da per se stesse, ma capacissime ancora di reggere tutto il carico del proprio frutto, senza tante legatu-

ture , e tanti imbarazzia di pertichelle, di canne, di ferri e chiodi nelle muraglie, quali per verità non servono ad altro che per moltiplicare le spese , e gl' incomodi, martirizzando , ed assassinando le piante .

Adunque col solo taglio , gli Uomini , che bene l' apprendono, con poca fatica guidano benissimo questa sorta di piante in maniera , che senza legature facciano vistosa spalliera da per se itesse le branchemadri , e da frutto , e da legno, ripartendosi queste ugualmente col taglio , in modo che nessuna di loro mai vada alla volta della muraglia , ma tutte colle loro cime sporgano in fuori dall' opposta parte ; e sopra tutto che non s' ergano tanto sù dritte a cilindro , ma guardino bene l' Orizzonte . Ed ecco che tenutele, e guidatele in questa nuova moda , avremo spalliere assai più robuste, e più belle , nè meno durevoli , ma più feconde ; e qui finalmente per sicurezza di tutti asserisco , che avendo io travagliato più volte in diverse vecchie spalliere, non solo di Perù , ma di agrumi ancora , estremamente obbligate con tante legature alle muraglie , quali affatto disarmate da ogni legame , e ridotte col solo taglio alla divisa moda

da, che ho detto, ho compiutamente ottenuto l' inteuo con sì buon esito in pratica, e tanto felicemente, che non si poteva desiderare d'avantaggio.

*Del tempo, e del modo di diradare i Fiori
de' Peri Buoncristiani dall' Inverno,
e dello scacciamento, e altre dili-
genze da praticarsi.*

CAP. X.

IL vero tempo di tagliare, e diradare i fiori de' suddetti Peri, egli è subito che si vedouo sbocciati, e ben fioriti, prima che annodino il frutto; tagliandoli tutti con forbicette, a riserva di un solo per polluzzola, sempre il migliore, e più bello, che si conosce dall' origine del suo gambo più grosso, e meglio situato, ed al suo colore vermiglio, rossellino, e più vivo degli altri. Siamo adunque in necessità di tagliare tutti i superflui, perche essendo molto delicati, ogni piccola nebbia, o altra intemperie dell' aria li fa assai spesso tutti cadere; e lasciatone solamente uno per polluzzola, questo resiste assai più all' ingiurie del tempo, perchè acquista subito maggior complessione; nè

V

li si

li si ferma addosso gran tempo nè pure con danno l'umidità, e la nebbia; poichè il medesimo fiore resta isolato, asciutto, è più dominato dall'aria, pigliando addirittura maggior quantità di nutrimento, senza che resti indebolito dagli altri usciti dal medesimo bottone, che restando tutti uniti insieme, oltre al debilitarlo di nutrimento, vengono a formare come un mazzetto legato, vero ricettacolo, ove più facilmente si depongono le umidità delle nebbie, con tanto di pregiudizio, che le più volte tutti cadono. Essendo poi i frutti annodati, ovvero, in termine più comune di Giardinieri, allegati, si stia attenti a tutte le nuove sortite, in particolare a quelle che nascono sopra le cime delle Polluzzole, e vicino a' gambi delle Pera: queste si taglino con forbicette, ovvero si pizzichino con unghie subito che si vedono; poichè lasciandovele, cominciano tosto a succhiare molta di quella virtù, che dovrebbe andare nelle Pera; e queste intanto languide, per mancanza di dovuto nutrimento, ad ogni piccola nebbia, o vampa di Sole, soffermanzi, impallidiscono, e cadono, ancorchè siano alquanto ingrossate. Si osservino in oltre l'altre sortite, tagliando tutte quelle che nate sono
so-

sopra a i dossi de' rami grossi, ovvero vicino al luogo, ove i medesimi rami ebbero la loro origine. Il simile a tutte l'altre mal situate, da non potersene servire nè per il frutto, nè per il legno, acciò non siano di pregiudizio nè alle rame buone, nè al frutto dell'anno imminente. E si comincino a fare le suddette osservazioni subito che si vedono le nuove sortite, seguitando fino alla metà d' Agosto a rivederle per il meno una volta la settimana, tagliando, o strappando sovente tutte le sortite inutili e dannose. Si spuntino agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno anche tutte le nuove cime delle rame buone, affinchè il nutrimento resti sempre tutto impiegato, e riconcentrato a favore de' frutti già allegati, e delle rame basse, che sono le più difficili a pigliare il nutrimento e mantenersi gagliarde, robuste, e fruttifere. Questa è un'operazione necessaria necessarissima, ed è pochissimo praticata, perchè niente intesa.

Si osservi anche dalla metà di Giugno alla metà d' Agosto; e se in questo tempo la stagione andasse molto asciutta, si adacquino le suddette piante, una volta la settimana nel medesimo modo che ho insegnato per quello de' Fichi nel Capitolo

terzo, acciò le Pera si mantenghino tenere, e disposte a crescere, e non si assodino, nè si soffermino troppo presto; ma seguitino a ingrossare senza nessuna occasione di trattenimento fino al tempo che cominciano a disporsi alla loro maturazione.

Giunti poi al principio del mese di Settembre, e vedute alcune Pera molto grosse, belle e stimabili, ma in luoghi troppo esposti al vento, dove corrino pericolo di cadere prima che siano fatte, si piglino alcune sacchette fatte di spaghetto, ad uso di reti, mettendone ad ogni Pera una; e ferrata che sia la sacchetta col suo spaghetto al gambo della Pera, si fermi, e s'assicuri col medesimo spaghetto a qualche ramo superiore in modo, che la Pera riposi totalmente sulla sacchetta, e non altrimenti più sulla rama, che l'ha prodotta, affinchè restino difese, e assicurate da' venti; e perchè i loro rami non essendo più forzati dal peso, e levati dalla loro natural positura, possino più facilmente darli l'ultimo nutrimento; e in tanto le Pere si facciano più compiutamente grosse, e perfette.

Del

Del tempo di cogliere le Pera del Verno, in particolare le Buoncristiane, e del modo più proprio di conservarle.

C A P. XI.

IL vero tempo di cogliere le Pera dall' Inverno, in particolare le Buoncristiane, non è limitato; perchè in alcuni Paesi si perfezionano più presto, ed in altri più tardi, come accade anche sopra una medesima pianta, dove molte volte alcune non si perfezionano, in modo che siano da cogliere prima che alla fine del mese d' Ottobre, ed altre alla metà di Novembre, e forse più tardi. Il simile accade in tutte le frutta tanto dalla state, che dall' Autunno, colla differenza, che in queste il tempo si restringe a pochi giorni dal più al meno. Passati adunque cinque, o sei giorni del mese di Ottobre, venute che siano alcune rugiade fredde, si colgano immediatamente tutte quelle, che si osservano aver mutato il loro natto colore di verde ed oscuro, in più chiaro e lustro, e altre che nel medesimo tempo divengono picchettate d' un colore quasi simile al giallo; essendo questi i due più veri e si-

curi contrassegni, che le Pera sono giunte al tempo di doverfi cogliere; poichè non pigliano più nutrimento dalla Pianta; e perciò si colgano diligentemente con tutto il loro gambo, e in tempo che siano asciutte dalle guazze, e altre umidità. E per ben conservarle, si mettano per venticinque, o trenta giorni sopra le stuoje in modo che non si tocchino una coll' altra in una stanza esposta a mezzo giorno, sana, asciutta, ed ariosa, colle vetriere, o incartate alle finestre, affinchè ne' tempi nebbiosi, e piovosi vi penetri meno umidità che sia possibile, tenendole aperte nelle giornate belle e asciutte. Passato che sia il detto tempo, si mettino sopra le tavole in altra stanza alta, esposta all' aria di Tramontana, che abbia le finestre da due parti, affinchè sia ventilata, e possa girarvi l'aria; perchè stando ferma, tosto si appesta nel medesimo modo che s' imputridisce l' acqua stagnata, mettendo le reti di filo di ferro, o di spaghetti alle finestre, quali non si ferrino che ne' tempi umidi, piovosi, nebbiosi, e tanto freddi e rigidi, che le Pera possino ghiacciare, perchè siccome il caldo, il vento Scirocco, l' umidità, la nebbia e l' aria rinchiusa, accelerano la maturità, così l' aria

aria fredda, ventilata, e asciutta le porta avanti, trattenedole, che maturino più tardi. Si vadano poi a rivedere una volta, o due la settimana, secondo le qualità, e quantità, che ne abbiamo; e trovando che le meno perfette cominciano a marcire, si levino tosto, perchè non infettino l'altre, che lor sono appresso; nè cagionino altro cattivo odore alla stanza; e sappiasi, che il marcire delle frutta dipende molto da non essere state bene appropriate le piante alla terra e al clima, e altre volte dall'imperfezione delle medesime frutta, che hanno qualche parte piagata, poco sana, e talvolta dall'essere mature, e non conosciute a tempo dalle persone, che ne hanno la cura, e trovandone delle perfettamente mature, si mangino, o se ne faccia altro esito prima che degradino dalla loro bontà; perchè tutti i frutti vorrebbero essere mangiati quando sono sul vero perno della loro maturità; poichè passato questo lor termine, necessariamente degradano di perfezione, e cominciano a perdere quel loro odorifero e delicato sapore, diventando in poco tempo sì acquose, e tanto mezze, che poi ben presto marciscono affatto, ed altre av-

vizziscono , e si asciugano tanto , che non sono buone a nulla , in particolare quelle fatte in terre grasse , ed in paesi umidi , e non appropriate le qualità delle Pera a quelle della terra , e colte troppo presto dalle loro piante ; queste , o per un verso , o per l' altro periscono prima che maturare perfettamente . Però si facciano tutte le divise osservazioni , per mangiarle in punto , ben mature , e non trasandate . Poichè in tutto , ma più ne' frutti di questa sorta , non si dà che efimera la permanenza .



TRAT.

TRATTATO

DE' CASTAGNI,

Tanto per uso delle Selve, che
de' Polioneti .

*Delle qualità della Terra più atta e propria
per uso de' Vivaj di Castagni, e del tem-
po, e del modo di prepararla, per
seminarvi le Castagne .*

C A P. I.

SAREBBE cosa molto propria , che la Terra, che debbe servire per uso de' Vivaj di Castagni, fosse già stata di qualche tempo lavorata , e riavagliata ogn' anno, e di sua natura perfettamente sana , tanto per le acque sotterranee, che superficiali; ne' mai troppo leggiera , ma profonda , pastosa , grassa , pronta , attiva , ed esposta all'aria di Levante , e mezzo giorno , e non totalmente alla Tramontana ; e per quanto sia possibile col comodo di poterla adacquare nella estate ; perchè il beneficio dell' acque è cosa molto utile

le, e vantaggiosa, eliendo verissimo, che non soio i Castagni, ma tutte le Piante piccole fanno più prova in due anni, mentre sieno adacquate a tempo, di quel che facciano in quatrò senza questo valevole ajuto; perchè non viene mai interrotta la loro azione, nè si asciugano punto le loro già ubertose trachee per la troppa siccità della state, onde pigliano immediatamente un' ottima disposizione, che senza questo necessario principio, tutte le piante crescono sempre molto più adagio, e restano così languide, stentate, e miserabili, che non concludono mai che poco, o nulla.

Caso poi che questa terra fosse viziosa per la soverchia umidità, originata dall' acque travenate, e rinchiuse, come accade sovente in molti luoghi di Paesi montuosi, e lontani dal domestico, si veda di sanarla perfettamente per il meno un anno prima di seminarvi le Castagne, per mezzo di fosse sotterranee, fatte stabilmente, con la sua stipa sopra, o altro frascame grossolano; ovvero di fosse aperte, fatte ad ogni corto tratto, secondo che richiede il bisogno; ma è da sapersi, che sono molto più lodevoli le prime delle seconde; e così asciugata e
fa.

fanata si v'inghi, o si zappi subito quattro o cinque palmi al fondo, mettendo il suolo in buona positura, riempiendo tutte le fesse già scavate per uso delle fognie, smuovendola, e stritolandola da per tutto ugualmente, acciò abbia tempo, e possa più facilmente risvegliarsi dal suo letargo, e ripigliare la sua perduta prontezza, e attività; perche le acque travennate, rinchiusa, e stagnate nella terra, sotto l'opprimono, e addormentano in maniera, che resta, per così dire, come un corpo morto, nè si risveglia così subito facilmente in poco tempo, mentre non sia prima smossa, sollevata, e stritolata per il meno due volte nella State, in tempo che sia asciuttissimo.

Se poi fosse naturalmente sana, ma troppo ferrata e costipata insieme, per la ragione di essere stata molto tempo sorda, e senza lavorare, e perciò impigrita, addormentata, e perduta quasi affatto la sua dovuta natural. prontezza, e attività, come accade in tutte le terre, che si lasciano per molto tempo sode, e senza lavorarle, diventando subito quasi affatto sterili, ed infeconde. Questa ancora si vanghi, o si zappi per il meno tre palmi al fondo del mese di Maggio, sollevan-

levandola, stritolandola, e purgandola benissimo da tutte le spine, roghi, erbe, ec. acciò possa più validamente abbracciare, e approfittarsi, non solo del calor del Sole, che la concroce, scioglie, e stagiona, ma anche degli altri benigni influssi celesti, che la tecondano.

Essendo adunque la terra così preparata, e giunti alla metà del mese di Novembre, ovvero all' incirca, o in tempo che non sia troppo bagnata, si vanghi o si zappi di nuovo per il meno tre palmi al fondo, facendovi tosto i solchi con l' aratro; ed essendo luogo piccolo, vi si facciano col marone a mano, in distanza di due palmi incirca uno dall' altro, e nella medesima distanza si facciano in detti solchi sterzatamente le buchette con la vanga, di grandezza capaci di una grossa giumenta del nostro solito concime per ciascheduna, e coperto che sia immediatamente per l' altezza di due, o tre dita di terra, vi si mettano subito tre, o quattro castagne per buchetta, scelte, perfettamente granite, in distanza di mezzo palmo in circa una dall' altra. Io dico tre, o quattro per buchetta, benchè sieno più del bisogno, perchè non sempre tutte nascono, ed altre talvolta son guastate, e man-

mangiate dagli animali: coprendole leggermente per l' altezza di tre dita di terra benissimo stritolata, e senza pigiarla, appianando da per tutto i solchi ugualmente col marrone, appunto come si pratica al fermentone, faggina, legumi, simili, ec.

Giunti agli ultimi giorni del mese di Marzo, ovvero al principio di Aprile, subito l' anno dopo seminate le Castagne, tempo appuuto, che cominciano a nascere, allorchè si vedano cresciute per l' altezza di un palmo, o poco meno, si puliscino benissimo da tutte l' erbe, sarchiando, e sinuovendo da per tutte leggermente la superficie del suolo, ricalzando nel medesimo tempo i Castagni, acciò possio più facilmente pigliare un ottima disposizione per crescere anticipatamente con la dovuta vivezza, e celerità, seguitando non solo nella Primavera, ma anche nella State, e nell' Autunno, tenendoli sempre sarchiati, netti, e puliti dall' erbe; e veduto, che ne i tempi di estremo caldo, dessero qualche semplice segno di voler patire per il troppo asciuttore, tosto si adacquino, introducendo placidamente l' acqua nel vivajo, dandogli tempo, che la terra possa benissimo

fino inzupparsi da per tutto ugualmente, replicando più volte nella State questa adacquatura, sempre che si vede il bisogno, massimamente il primo anno, perchè essendo i Castagni così piccoli, e poco inoltrate, e internate le loro corte, e tenere barbe nella terra, sentono subito ogni semplice asciuttore, che interrompe, e sofferma il continuo della loro azione, e intanto perdono il principie, ed il possesso che già avevano della loro ottima disposizione; cosa che non possono mai riacquistarla così certa, e sicura, che con molta difficoltà, e con gran perdimento di tempo; e perciò si faccia il possibile per inumidire la terra, prima che sia troppa asciutta; e per levarle la superfluità dell'umido, allorchè si conosca troppo bagnata, non solo per l'acque travenate, e rinchiusc, ma dobbiamo anche stare avvertiti, per non adacquarla mai se non in tempo di vero bisogno; mentre è certissimo, che questi due estremi opprimono, e addormentano la terra, rendendola subito, come sopra si è detto, pigra, e quasi affatto sterile, ed infecunda.

Sappiasi in oltre, che le Castagne si possono seminare con buon esito anche
ne

ne' mesi di Dicembre, Gennajo, febbrajo, e Marzo; ma ho veduto sempre pruove migliori in quelle seminate di Novembre, e intanto ci liberiamo dall'imbarazzo di doverle conservare, cosa che non riesce mai, senza che non se ne guastino molte, quantunque si praticino tutte le diligenze; nè vi è da dubitare, come vien falsamente supposto, che quelle che si seminano nel mese di Novembre sieno sottoposte a esser guastate dalla rigidezza del ghiaccio, mentre abbiamo di sicuro, che non patiscono nulla affatto, quando non sieno seminate in terre viziose, oppresse, e addormentate, come già si è detto, per la soverchia umidità. Neppure vi è da temere che non facciano ragionevolmente bene, seminate anche in luoghi, dove non sia il comodo di poterle adacquare; ma è altresì verissimo, che fanno più adagio, nè possono così subito pigliare quella ottima disposizione, che credo totalmente necessaria in tutte le piante, non solo perchè sieno più robuste, e fruttifere, ma anche perchè creschino anticipatamente fino alla loro più dovuta possibil grossezza.

Finalmente è da sapersi, che i Vivai di Castagni, fatti e custoditi, come ab-
bia-

biamo già detto, sono da servirsene più per uso di Selve, che per farne Polloneti, o, come altri dicono, Palaje, o Vernacchiaje, perchè in questo caso si possono feminare le Castagne molto più spesse, per aver maggior quantità di Castagni nel medesimo spazio di terreno, mentre non si debbano innestare, e si possono sbarbare dal Vivajo per il meno due anni più presto di quelli che s'innestano per uso delle selve, e piantarli nelle terre già preparate per uso di Polloneti, come penso di dire ulteriormente in questo medesimo Trattato in un capitolo a parte.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo nati.

C A P. II.

IL Secondo anno dopo nati i Castagni, allorchè giunti circa agli ultimi giorni del mese di Aprile, ovvero al principio di Maggio, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si puliscino benissimo da tutte l'erbe, zappando minutamente il suolo più volte nella State, sempre che si vedono ritornate le nuove erbe,

erbe , acciò la terra sia più disposta , e atta a dargli immediatamente tutto il dovuto necessario incremento ; e veduto che nella State più calda patissero l' asciuttore , si adacquino , come già si è detto nel Capitolo antecedente , con l' avvertenza , che essendo in quest' anno un poco più cresciuti , assicurati , e avanzati con le loro barbe nella terra , non patiscono così facilmente per ogni semplice asciuttore , onde non sono così subito in necessita d' essere adacquati tanto spesso , come l' anno passato .

Passando poi alla prima settimana di Giugno del medesimo anno, ciò che dipende non solo dalla stagione avanzata, o posticipata , ma anche dal Clima più o meno caldo , e delle qualità della terra più , o meno pronta , e attiva , si osservino esattamente i Castagni , e allorchè si vedono per il dosso del fusto , massime su vicino alla cima , fortiti , e allungati molti rametti laterali , si taglino tosto con ferro tagliente solamente tutti quelli , che facessero dubitare di voler troppo ingrossare con pregiudizio della vera cima , acciò venghino di fusto liscio , dritto , agguagliato , e unito di grossezza più che sia possibile , per poterli poi più

X

vali-

validamente innestare, e alti e bassi appunto là dove il genio, e il bisogno richiede; lasciando spartatamente tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, come incapaci di minimo pregiudizio alla cima, e al fusto, e intanto facilitano la circolazione, l'ingrossamento, e la proporzione al medesimo fusto, chiamando in suo vantaggio il nutrimento.

Nè mai si praticchi di lasciarli crescere a loro arbitrio; perchè cominciando il nutrimento, e la virtù a diffondersi subito copiosamente, dilatandosi nè rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine della natura, tosto abbandonan la cima maestra con tanto di pregiudizio, che i Castagni, così male allevati da principio, vengono tanto storti, brutti, confusi, e simili a tanti Frasconcelli, venuti a capriccio della natura; appunto come farebbero i virgulti, che risorgono dalle ceppaje de' Polloneti, se non si cominciassero sino da principio a diradarli, levando affatto i più deboli e superflui, guidando gli altri su diritti col taglio praticato faviamente a tempo, tagliando tutte le rame venute lateralmente, capaci di farsi troppo grosse, e pervertire il bell'ordine della natura; onde è che senza questo
mez-

mezzo non si otterrebbero da' Polloneti così facilmente non solo anticipati, e bellissimi pali, ma anche grosse, dritte, pulite, e lunghe pertiche, per uso di cerchi, con altri ottimi, e bellissimi legnami per servizio delle fabbriche.

Del tempo, e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo

C A P. III.

PArlando del tempo, e del modo di scegliere, e destinare preventivamente le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo, è da sapersi da tutti quelli che vogliono fare un grosso numero d'innesti, come ho fatto io più volte in diversi luoghi, che è cosa molto utile e necessaria di pensarci per il meno un anno prima del tempo dell'innestatura, per non averle poi a mendicare, e pigliarle a caso, come da molti vien praticato, con pregiudizio notabilissimo dell'annue rendite delle loro Selve; perchè ormai sono assicurato, che non tutte le qualità di Castagni riescono ugualmente fruttiferi in un medesimo terreno;

onde è necessario scegliere le mazze di diverse specie , e fare gl' innesti separatamente , per poterli poi riconoscere , e adattarli con la dovuta necessaria proprietà alle diverse qualità del Clima , e del suolo ; nè mai riportarli totalmente a' Contadini , nè ad altre persone di corta vista , che non valutano queste cose che poco o nulla , se pure non le dispregiano .

Prima dunque di arrivare al mese di Marzo , dell' anno avanti , che si vogliono fare gl' innesti , si scelghino alcuni robusti pedali di Castagni di diverse qualità , come farebbero i Marroni , benchè alquanto fallaci , sono la miglior qualità di Castagne di tutte l' altre , non solo per mangiarle in diverse maniere , ma anche per farne farina ; essendo questa la perfettissima , tanto per la delicatezza , bianchezza , sapore , e odore ; non essendovi nessun' altra qualità di farina di Castagne , che possa starle a fronte ; ma è altresì verissimo , che sono molto soggette ad esser rubate da' Confinanti , e molto più da quelle medesime persone , che ne hanno la cura ; perchè oltre a quelle , che mangiano continuamente in più modi , ne vendono molte , e forse anche contro la loro volen-

volontà, per la ragione delle frequenti richieste, ed altre ne regalano a' parenti, agli amici, ed altre persone, ec. di manierachè, se si potesse, starei quasi per dire, che non possono far di meno, perchè vengono troppo ricercate da tutte le qualità di persone. E quì è dove tocca a i Padroni, e alle persone, che soprintendono a pensare, come possano andar le cose, riguardo all' interesse, facendo bene i conti, per vedere se possa essere più utile il piantare di questa sorta di Castagni, o di altre qualità. Vi sono le Carraresi, o come altri dicono Carpinesi, che sono una buonissima qualità di Castagne, perchè ne fanno moltissime, raffermano quasi ogni anno; e seccate, pulite, e stagionate che sieno, riescono le più pesanti di tutte l' altre; ma invecchiandosi la loro farina, piglia facilmente di grasso; e queste pure sono alquanto ricercate, per mangiarsi fresche, ma non da tutte le qualità di persone, come i Marroni. Essendovi anche le Castagne chiamate Mogliane, molto stimabili non solo per la loro buona qualità di farina, ma molto più perchè fruttano copiosamente ogni anno, allorchè sieno piantati i Castagni nelle Colline basse in luoghi

ghi domestici , e non soggetti all' asciuttore eccessivo , e guardati più che sia possibile dalla tramontana , ne sono molto ricercate per mangiarsi fresche , e vengono presto alberi , molto guarniti di rami fruttiferi , durevoli , e di smisurata grossezza . Nè sono da dispregiarsi le Padinesi , e montanine , perchè fruttano queste ancora quasi ogni anno copiosamente , mentre sieno piantati i Castagni in luoghi proprj , e vi abbiamo subito il vantaggio , che sono meno ricercate dell' altre , perchè hanno cattiva vendita , mentre sono poco buone a mangiarsi fresche .

Scelti che avremo questi pedali di Castagni , non avendo altro modo di trovare tutta quella quantità di mazze , che bisogneranno per fare i nostri innesti , si taglino nel grosso i rami de' medesimi Castagni , non mai troppo vicini al centro , acciò possano gettare più facilmente un grosso numero di nuove , liscie , e belle fortite di vermene , per servirsene poi nel mese di Aprile dell' anno venturo , per cavarne gli anelletti , e fare gl' innesti di quella razza , che possono essere più fruttiferi , per la qualità del Clima , e del suolo delle nostre selve : essendo ve-

rissi.

rissimo , che non avendo pensato per tempo a trovare , e destinare le mazze domestiche di buona razza , come sopra si è detto , saremo poi al tempo di dell' innestatura molto imbarazzati , e per necessità obbligati a pigliarle come si trovano , e non come si vorrebbero , con pregiudizio notabilissimo delle nostre annue rendite .

*Del tempo , e del modo d' innestare i
Castagni nel Vivajo il terz' anno
dopo nati .*

CAP. IV.

IL tempo d' innestare i Castagni non si può appunto limitare , perchè dipende dalla Stagione , dal Clima , e dalla qualità della Terra , più o meno pronta , e attiva ; ma ordinariamente ne' Paesi non molto freddi egli è da' venti , fino a' trenta del mese di Aprile , allorchè si vedano entrati bene in azione , cosa che si conosce dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto ; allora si taglino immediatamente le mazze domestiche , facendo tosto gl' innesti a anelletto , o , come altri dicono , a bocciuolo , con l' avverten-

za di non pigliar mai gli anelletti nel piè delle mazze, nè vicini alla cima, ma solamente quelli di mezzo, che sono li più ubertosi, e facili ad attraccarsi validamente, mentre hanno gli occhi più compiutamente perfetti, e disposti alla pullulazione, staccandoli, e cavandoli destramente dalle mazzette, in maniera che non erepino, nè si lacerino i loro occhj, e con altrettanta avvedutezza si mettono nel fusto salvatico, allentata che sia la buccia, spaccata, e divisa in tre, o quattro parti, spingendoli tanto a basso, fino che l'abbraccino giustamente, praticandosi altre osservazioni, e diligenze, che ho più minutamente descritte, e insegnate per l'innestature de' Gelsi, e degli Ulivi, la prima nel Capitolo terzo del Trattato de' Gelsi, e c. 145. e la seconda nel Capitolo terzo del Trattato degli Ulivi, a c. 179 facendoli sempre, per quanto sia possibile, in belle giornate, e sopra tutto, che non sieno piovose.

Nè mai si lasci il bell' ordine di ripartire i Castagni nel Vivajo, facendo tre, quattro, e cinque filari d'innesti, tutti di marroni uniti insieme, ed altrettanti di Carraresi o sieno Carpinefi, Mogliane, Pastinesi, ec. e più, e meno secondo la quan-

quantità de' Castagni salvaticchi, ed il bisogno che abbiamo, per le diverse qualità delle terre delle nostre selve. Nè mai si facciano a caso, nè alla rinfusa, senza separare gli assortimenti uno dall'altro, per poter poi conoscere di che razza sieno, per bene appropriarli al Clima, e al suolo; cosa che a mio giudizio è di somma importanza, quantunque sia pochissimo praticata.

Giunti poi circa alla prima settimana del Mese di Giugno, dopo innestati, si rivedino esattamente, ed a tutti quelli bene attaccati, si levino le nuove sortite, venute per il fusto salvatico, affinchè non sieno di pregiudizio agl' innesti; ed essendovene alcuni non attaccati, come suole accadere, massime quando sono fatti per mano di persone, che operano a caso, a questi si lasci crescere solamente una sortita salvatica la più vicina all' estremità, per poterli di nuovo innestare nell' anno venturo; e nel medesimo tempo si zappi da per tutto il suolo, non solo per pulirlo dall' erbe, ma anche per risvegliarlo, e metterle in maggiore attività, ec. e veduto, che nella State patissero per il troppo asciuttore, si adacquino, come già si è detto antecedentemente
nel

nel secondo Capitolo ; tenendo continuamente levate le fortite salvatiche , che nascano di quando in quando per il fuito ; nè si lasci mai coprire il terreno dall' erbe , che facilmente v nascano , per la ragione dell' acqua datagli nella State ; e reiti ognun persuaso , che il tenere spesso smossa , sollevata , e pulita la terra dall' erbe , serve di non ordinario , e anticipato vantaggio a tutte le piante , e a tutte le ortaglie .

Indi passando al mese di Maggio dell' anno susseguente , in tempo che la terra non sia troppo bagnata , si zappi al solito per tenerla smossa , e pulita dall' erbe , e nel medesimo tempo si dia un occhiata agl' Inesti ; e veduto chè i rami minacciafferò della confusione , e non venisserò secondo l' ordine il più comune , che tiene la natura nella produzione de' branchi , tosto si taglino affatto tutti quelli che mostrassero di voler pervertire questo bell' ordine , acciò i Castagni venghino più belli , e anticipati , che sia possibile : assicurando ognuno , allorchè giunti al mese di Novembre del medesimo anno , saranno così belli , grassi , e capaci , da potersi cominciare a trapiantare nelle selve , come vado a insegnare nel seguente Capitolo .

Del

Del tempo , e del modo di piantare Castagni nelle Selve , con altre utili, e necessarie considerazioni da praticarsi.

C A P. V.

PArlando in primo luogo del tempo di piantare i Castagni nelle Selve , è da sapersi che è fuor di ogni dubbio , che nelle sponde basse, in quei luoghi esposti all' aria di Levante, e mezzo giorno , e composti di terra sana , e leggiera , egli è dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre ; laddove nelle terre forti, esposte all' aria di Tramontana, ove più difficilmente si sciolgano i ghiacci , è dal principio fino a tutto il mese di Marzo ; e nelle Colline alte , più soggette alla rigidezza dal freddo , dal principio fino a' 20. del mese d' Aprile , col dovuto riguardo, che nelle terre sane, leggeri, e bene esposte all' aria di Mezzo giorno , anche in questi luoghi alti si può un poco anticipare ; e farebbe cosa molto utile , e vantaggiosa , che le fosse , o buche dove si vogliano piantare i Castagni, fossero già fatte da uno, o due anni avanti, massime nelle Terre forti e poco sane,

fane , acciò il caldo della State , e il ghiaccio dell' Inverno avessero tempo di concuocere , sciogliere , e stagionare quella sorta di Terre , per renderle più pronte , e atte ad abbracciar le piante , e dargli tosto in maggior copia il dovuto necessario incremento. In quanto alla profondità , e grandezza delle buche nelle terre forti , molto legate , e costipate insieme , si facciano larghe tre braccia per tutti i versi , e due profonde ; e nelle sottili , leggieri , e di sua natura sciolte , si facciano due braccia larghe , e due profonde , e forse meno , secondo la loro qualità , che in questo pure ci vuol cognizione , per non far delle spese superflue , come accade sovente in tutti quei lavori guidati dalle Persone poco pratiche , che non fanno , nè possono distinguere la qualità , nè la positura del suolo , che sono due cose di somma importanza ; poichè dovendosi piantare i Castagni in luoghi elevati , dove naturalmente l'acque piovane portano via della terra , onde sempre si abbassa la superficie del suolo. In questi luoghi si facciano le buche più profonde , e si piantino un poco più al fondo i Castagni ; nè si lasci , per quanto sia possibile , di regger la terra per mezzo di ratte.

rattegni, e di fossette fatte in luoghi proprij, affinchè rompino il corso dell' acque, e facciano queste il deposito della terra. Tutto il contrario in alcune piccole vallicelle, e luoghi naturalmente bassi, dove facilmente vi scende della terra portatavi dalle medesime acque piovane; quivi si facciano le buche meno profonde, e si piantino più a galla i Castagni, per la ragione che sempre si va alzandovi la terra.

Venendo adesso al modo di piantarli, allor che sieno sbarbati diligentemente dal vivajo con tutte quante le loro barbe sane, e senza alcuna lacerazione. Io dico così, perchè siccome è prima massima di ogni architetto, che ami di fabbricare all' eternità, cercare stabilità nella base, e sodezza nel fondamento, così appunto in quelle piante, che non si attaccano senza barbe, come sono i Castagni, di cui parliamo, si cerchi sopra di ogni altra cosa che sieno ben guerniti di sane, e robuste barbe, essendo questa la base fondamentale di tutte le piante, poichè da queste dipende l' anticipato e valido attaccamento, la celerità del crescere, la stabilità della salute, e loro lunga durata, e per conse-

guen-

guenza l'abbondanza delle loro annue rendite.

Sbarbati che sieno dal Vivajo, si tagliano immediatamente tutte le loro rame sopra l'innestatura, all' altezza di più di tre braccia, e imbrattate le barbe con lo sterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, affinchè più facilmente si attacchino, e si uniscino con la terra, facendosela subito propria, e messa della stipa, o altro fraschame verde nelle buche in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si piantino i Castagni in maniera che non restino al fondo più di mezzo braccio, considerato l'abbassamento di più di un palmo, che fanno alle prime piogge, per la ragione della terra smossa, e sollevata di fresco; si stendino diligentemente le barbe per il loro verso naturale, mettendogli intorno della terra scelta più leggera, e attiva che sia possibile, senza pigiarla niente affatto, dando a ciascheduno uno stajo di concime sostanzioso, e bene smaltito. Ne si dica che il governare i Castagni sia una cosa di più, quando abbiamo di sicuro, che rendano quella spesa più che a ragione di cento per cento, perchè, subito attaccati, si approfittano di quel go-
ver-

verno datogli a tempo , pigliando immediatamente un' anticipata , e ottima disposizione per crescere con la maggior celerità , e farsi tosto robusti , e fruttiferi . Onde è che senza questo valevole ajuto molti s' indeboliscono , e prosciugansi in maniera che non concludono mai nulla , appunto come fanno i Figliuoli di quei Padri , che per mancanza di comodo , ovvreo (tiami permesso il dirlo) per spender poco , gli allattano , gli sostentano , e nutriscono malissimo ; e questi poi son quegli uomini così miserabili , e infelici nel personale , che non possono mai aver robustezza , nè attività , nè forze capaci di resistere che a fatiche leggieri , e cose di poco conto , e servono al mondo , e a se medesimi più d' incomodo , che di sollievo . Così , e non altrimenti succede nella maggior parte di quei Castagni , che si piantano senza alcuna sorta di governo , volendo che la sola virtù della terra serva anche da principio a quelle piccole piante , come se fossero grosse , ben dilatate , e già assicurate con le loro barbe . E per meglio persuaderci del vantaggio considerabile del governo necessario in particolare alle piante giovane , osserviamolo in pratica
in

in tutti quei Castagni , Ulivi , Fichi, Gel-
fi, Viti, e simili altre piante, che sono in-
torno a i Cortili delle Case de i Contadi-
ni, e vedremo la differenza ben grande ,
che passa da queste a quelle piante, che
sono nelle selve, e nelle coltivazioni lonta-
ne dalle case, non solo nella loro grossezza
e robustezza, ma quel che più importa ,
nella maggior quantità del frutto, che ren-
dono ogni anno; e pure non vi è altra ra-
gione che quella delle terre più ingrassate
per la vicinanza delle case, delle stalle, e
de' concimi.

Nè si finiscano di riempire affatto le
buche prima del principio del mese di
Luglio, acciò le barbe possino sentire
più anticipatamente il caldo della Prima-
vera, per mezzo del quale si risvegliano,
si attaccano, agiscono, e crescono con
maggior celerità, facendo nella parte più
bassa un taglio nella sponda della buca,
onde possino subito scolare, e andarsene
l'acque piovane; perchè restando così
subito troppo coperte dalla terra, sento-
no molto più tardi il caldo, e intanto
restano oppresse, e s' illanguidiscono per
la soverchia umidità, e perdono la loro
buona, naturale, e sana disposizione,
massimamente quando s' incontra la pri-
ma-

mavera fredda , e piovosa ; onde ne segue , che quelle piante messe troppo al fondo , si attaccano così stentatamente , che vi vogliono molti anni prima che ripiglino un poco di forza ; e di robustezza , e la maggior parte non si rimettono mai in stato di prometterci nè pure mediocri speranze ; e di quì è , che si vedono per le selve piantati moltissimi Castagni , e la maggior parte per essere attaccati solamente in apparenza , a poco a poco si perdono affatto ; altri restano così piccoli , deboli , e miserabili , che non rendono mai nè pure la quarta parte di quel frutto , che dovrebbero ; e qualcheduni , ma pochi , pochissimi son quelli che per accidente si vedano venire in maniera , che promettino sicure , e anticipate speranze : è certo che se faremo bene i conti , offerveremo , per esempio , che di un centinajo di Castagni piantati con la sola assistenza de' Contadini , ve ne saranno solamente dieci , o dodici , e forse meno ragionevolmente buoni , e tutti gli altri in stato di farne pochissimo o nulla di capitale .

Io considero moltissimo quegli uomini , che fanno una coltivazione di qualche grosso numero di piante , che si attaccano

Y

tur-

tutte francamente , e crescono altresì ugualmente in maniera , che pajono tutte forelle di un medesimo tempo , e difficilmente si distinguono una dall' altra , come accade quasi in tutti i parti gemelli . Questa sorta di coltivazioni di piante tutte uniformi , robuste , veggenti belle , agguagliate , e fruttifere , fanno subito conoscere , che non sono state fatte a caso , ma da persone capaci , pratiche e intendenti , e rendono anticipatamente tutto il frutto possibile , fanno un bellissimo vedere , e danno a i Padroni nel medesimo tempo molto piacere , e animo per coltivare .

Resta adesso ch' io dica altre necessarie , e utili considerazioni da farsi , e praticarsi quando si piantano i Castagni , per bene appropriare le loro qualità al Clima , e al Suolo , acciò rendano il frutto più perfetto , e in maggior quantità . Sappiasi dunque in primo luogo , che le castagne chiamate marroni , e mogliane , vogliono le sponde basse , calderne , e bene esposte all' aria di Levante , e Mezzo giorno , e composte di terra pastosa , grassa , profonda , e attiva , poco atta a pigliare eccessivo il caldo , come sono le terre forti , che per il caldo facilmente
si

si aprono ; e altre chiamate galestre , o calastrino , molto soggette al troppo asciuttore , queste ancora sono impropriissime per le suddette due qualità di Castagni . Le Carraresi , o , come altri dicono cardaresi ; o carpinefi fanno molto ben tanto nelle Coline alte , che nelle sponde basse , purchè sieno in terre sane , pastose , e leggieri , ancorchè vi sia mescolata della sabbia ; ma vorrebbero le sponde volte all' aria di Levante e Mezzo giorno , benchè facciano ragionevolmente anche all' aria di Tramontana ; essendo queste le più fruttifere di tutte l' altre , e facili a raffermae ogni anno una copiosa raccolta . Parlando delle Pastinesi , Montanine , salvatiche , e di altre qualità meno stimabili , queste resistono un poco più dell' altre anche ne' luoghi esposti all' aria di Tramontana , e nelle terre forti , e atte a pigliare eccessivo il caldo ; siccome in quelle chiamate galestro , o calastrino , e in altre terre giglie , e gialle , molto forti ancorchè sieno un poco viziose ; ma è altresì vero , che fanno molto meglio all' aria di Levante , e Mezzo giorno , e nelle terre sane , pastose , e profonde .

Parlando in ultimo delle considerazio-

Y 2

ni ,

ni dà farsi , quando si visitano le selve per disegnare le fosse , o buche ne' luoghi mancanti di Castagni , è da sapersi non esser questa una cosa da fidarsi totalmente a i Contadini , che non fanno riflettere , nè considerare gustamente ; onde le piantano a caso , dove così spesso che in pochi anni si contrattano insieme , e dove tanto lontani uno dall' altro , che si vede poi in pratica che ve ne mancano più della metà , perchè quei contadini , o altri lavoratori non hanno avuto in vista altro che la facilità della lavorazione ; e quel che è peggio , ne piantan molti in luoghi così impropri , che in breve tempo restano scalzati , e affatto perduti . E poi si dice facilmente , come ho sentito più volte da molti Signori : io possiedo una gran quantità di Paese di Selve , vi ho piantati moltissimi Castagni con grosse spese , e ne cavo pochissimo frutto , come se il nome di Selve , e di spese mal fatte dovessero empire i Magazzini di farina ; onde bisogna pigliar maggior lume , disingannarsi , e credere , che per raccoglierne molta , è vero che vogliono esser Selve , ma piene di Castagni robusti , e fruttiferi , e non con pochissimi , miserabili , cattivi , e poco appropriati al clima,

ma, e al suolo, come ne ho vedute più volte in occasione di visite, spogliate quasi affatto di Castagni, benchè fossero luoghi proprj tanto per la positura, che per la qualità del Suolo, quantunque in quei Paesi fosse già passato in giudicato, e considerati quei terreni come proprj, miserabili, e cattivi.

Le Selve, che ordinariamente restano mal provvedute di Castagni, la maggior parte sono in luoghi lontani, e per se stessi incomodi; e quei Contadini, che ne hanno la cura, le visitano pochissime volte l'anno, e quasi sempre ne' giorni festivi, come per una loro usanza, e consuetudine, molto meno quelli che sopra; intendono, e quasi mai i Padroni; e quelle poche visite, le fanno sempre in tempo vicino al cader delle Castagne, senza uscir dalle strade più comode, dando una semplice occhiata all'imminente raccolta, voltandole frettolosamente le spalle; nè i Padroni (fiam lecito il dirlo) ci si fissan gran cosa, o sia per il poco genio, o perchè considerano questa loro entrata come una cosa di più, quando anderebbe considerata forse più delle altre, mentre viene in casa con minore spesa, e con minori incomodi. Io parlo

Y 3

così,

così, perchè sono amante della verità, e della ragione, e non del genio; e del contragenio, che facilmente ingannano, e confondono.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire, e potare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve.

C A P. VI.

PER bene allevare, e coltivare i Castagni piccoli, si riconoschino tutti esattamente subito nel primo mese di Novembre dell' anno dopo piantati; osservando tutte le nuove rame sortite fu all' estremità lasciandone solamente due per pianta le più robuste, e meglio situate, che è quanto dire una da una parte, e una dall' altra in giusta, e debita lontananza, acciò comincino subito a disporsi con buon ordine, e sempre mai lontane dal gran inconveniente della confusione; e caso che fossero venute tutte da una medesima parte, come suol qualche volta accadere, se ne lasci solamente una, la più robusta, e migliore, tagliandola tosto in

in maniera , che ne possino facilmente fortire da ambe le parti altre rame ne cessarie per comporre la pianta col medesimo ordine sopra descritto ; e così si continovi successivamente per tre, o quattro anni , levandogli tutti quei rami venuti contro l'ordine della natura , e altri che minacciaßero della confusione , tenendogli più chiari , e aperti che sia possibile , e in maniera , che vengano ugualmente guerniti da tutte le parti di rami robusti , e fruttiferi , di sorte che datogli subito questo buon ordine , si possano più liberamente lasciar crescere a seconda della natura ; perchè havendo già repartito , e diviso ne' rami buoni il nutrimento , con ordine di giusto equilibrio , più difficilmente si diverte da quella sua naturale , e giusta incanalatura , producendogli a dirittura tutti ugualmente grossi , e fruttiferi tanto da una parte che dall' altra con bella , e buona ordinanza . Nè voglio a questo proposito diffondermi di vantaggio , parendomi che tanto possa bastare per un ragionevole avviamento , mentre si tratta di piante ordinarie , che fanno sempre tutto il loro frutto nelle vere cime delle rame .

In quanto alla condotta da praticarsi
Y 4 rignar-

riguardo alla potatura necessaria per i Castagni grossi, è da sapersi, che tutti quei contadini, che hanno delle selve commesse alla loro cura, dovrebbero dividerle in tre partite, e potarne ogni anno la terza parte subito cadute le castagne, ovvero nel mese di Marzo seguente, di maniera che ogni tre anni restino puliti, e potati tutti i Castagni; e compito il turno si seguiti successivamente con questo medesimo ordine, levando affatto tutti i virgulti salvaticchi, che nati fossero intorno a' Castagni già sopra alle loro ceppaje, e per il dosso del fusto, con tutte le rame false, languide, inferme, e morte, acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento. Io son più che persuaso della disapprovazione di queste cose, massime dalle persone di corto intendimento, che disprezzano subito alla cieca l'applicazione, parendogli cosa difficilissima a conoscersi le diverse qualità delle rame, e quasi impossibile a praticarsi; quando in fatti è tutto il contrario; perchè quelle persone, che hanno poco di cognizione, e di pratica, con una semplice occhiata le distinguono, e le praticano con altrettanta facilità, e con pochissimo perimento.

mento di tempo . Questo modo di potarli ogni tre anni , fa subito , che sieno molto più belli e aggradibili alla vista , e che rendino ogni anno più sicure , e abbondanti le loro raccolte .

Io ho vedute più volte in occasione di visite fatte nel Modanese moltissime , e bellissime selve , dove quei mezzadri puliscono , e potano ogni tre anni con somma avvedutezza tutti i loro Castagni , appunto come fanno agli Ulivi i Contadini delle vicinanze di Firenze ; e per verità tengono così bene quei Castagni , che non vi si vedono che le sole rame da frutto , e da legno , adattate con tutta proprietà alla forza , e al vigor delle piante ; ma è altresì verò , che quelle Selve rendono molto più delle nostre , per essere da per tutto ugualmente piene di buoni , e robusti Castagni , benissimo appropriate le qualità al Clima , e al Suolo , e molto meglio tenuti di quelli delle Selve dello Stato Piisojese , Lucchese , Pesciatino , ed altri luoghi della Toscana .

Parlando finalmente delle cose più importanti , e necessarie da praticare per la buona condotta del suolo , affinchè l'acque delle grosse pioggie non portino via
mol-

molta terra, si divertano per mezzo di fosse fatte ad ogni corto tratto in luoghi propri. Io dico in luoghi propri, perchè non si può fare una ricetta, e descrivere appunto dove sia il bisogno, riguardo alla diversità delle figure, che fa la positura del Suolo; onde è necessario di passeggiarlo, e riconoscerlo minutamente, e osservare con attenzione dove si uniscono molte acque insieme, per cominciarvi delle corruzioni, e piccole scanalature, che in breve si fanno grandi e profonde, e più difficilmente si rimediano. Veduti adunque que' cattivi principj vi si pongano tosto gli opportuni rimedj, con farvi de' rattegni, e delle fosse, che divertino le acque per più versi, in maniera che se ne uniscano insieme sempre meno che sia possibile, e in modo che facciano ne' luoghi più bassi il deposito della terra; essendo verissimo che le acque ben divertite, e prese con dolcezza migliorano moltissimo le condizioni del suolo, non solamente nelle selve, nelle boscaglie, e in tutti gli altri luoghi montuosi, ma molto più nelle pianure basse, dove in poco tempo fanno che il Suolo muti totalmente natura, e cresca molto di prezzo. Laddove lascia-

sciate scorrere capricciosamente a seconda della cattiva positura del Suolo, senza tenerle rivedute, divertite, e guidate, impegnate che sieno, fanno in breve tempo Forre, o, come altri dicono Borri, o canali così grandi, e profondi, che pajono torrenti, massimamente nelle terre leggiere, e di sua natura sciolte; onde cagionano grosse smotte al terreno adiacente, e rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente si possono rimediare senza soffrire l' incomodo del lucro cessante, e del danno emergente.

Si facciano adunque ne i luoghi più sodi e più stretti de i detti canali delle grosse terre, o sieno rattegni di muri a secco, fatti stabilmente con buoni sassi ben commessi, e legati insieme a guisa di lunette, con la centinatura in dentro, opposta al corso, e alla violenza dell' acque, e al peso della terra, che necessariamente vi depongono le medesime acque in occasione di piogge; e cominciata questa deposizione, vi si piantino immediatamente dentro alle terre, a suoi proprj, e rispettivi tempi, delle Piantate di Nocelle, Salci, Vetrice, Ontani, Alberelli, e simili, che vi si attaccano facilmente, e crescono prestissimo, e interrom-

rompono il corso delle acque, e facilitano la deposizione, che ferma subito le smotte, e assicura i Beni, e le Piante, e se ne cavano utili ragionevoli da' luoghi non solo affatto perduti per se medesimi, ma sempre più allargandosi, e profundandosi i suddetti canali, servivano di maggiore incentivo alle smotte, e alla rovina delle Selve, e di tutti gli altri Beni adiacenti, in particolare a quelli composti di terre per se medesime leggere, sciolte, e situate in positura scoscesa, e dirupata.

*Del tempo, e del modo di preparare la Terra
per seminarvi le Castagne per uso de'
Polloneti, ovvero per piantarvi i
Castagni piccoli sbarbati
dal Vivajo.*

C A P. VII.

L più vero tempo di preparare la terra per seminarvi le Castagne per uso de Polloneti, ovvero per piantarvi i Castagni piccoli sbarbati dal Vivajo, egli è del mese di Novembre in tempo, che non sia troppo bagnata, scassandola, o, come altri dicono, diveltandola andantemente

mente per il meno quattro palmi al fondo, mettendo la superficie del Suolo in positura tale, che non possa esser portata via facilmente dall' acque piovane, facendovi ad ogni corto tratto i suoi necessarj rattegni, e fossette, che ricorrono, e si uniscano una con l' altra per dove possano scolare, e andarsene l' acque superficiali col dovuto riguardo; ma in quei luoghi situati in positura molto scoscesa, si facciano un poco più vicine una all' altra, affinchè si uniscano insieme meno acque, che sia possibile, facendole sempre fora la terra soda, e non diveltata, perchè le acque vi facciano meno corrosione: e perchè i ripartimenti del Suolo rieschino fatti in luoghi proprj, e possano andarsene felicemente le acque piovane, che è cosa di somma importanza, secondo me si riduce a necessità di pensarvi preventivamente, pigliarne le opportune misure, e fissare i luoghi, perchè facendo i lavori a caso, è accidente, che riescano bene, e non si moltiplichino le spese.

Diveltata che sia la terra, e fatti i ripartimenti con le divise regole, si puliscano esattamente da tutte le radiche, e stritolate le zolle, e appianato il Suolo, vi si mettano subito le Castagne per.

perfettamente granite , lontane circa un palmo una dall' altra , coprendole per l' altezza di quattro dita di terra , governate che sieno con una piccola porzione di concime sostanzioso , e bene finaltito ; e cresciuti un poco i Castagni , si tenga pulito il Suolo dall' erbe , spine , roghi , ec. che facilmente vi nascono ; e passati tre , o quattro anni si sbarbino diligentemente tutti i superflui , piantandoli in altri luoghi di terra preparata , come sopra si è detto , per uso di nuovi Polloneti .

Nella medesima maniera sopra descritta si possono fare i Polloneti con buonissimo esito anche ne i mesi di febbrajo , Marzo , e al principio d' Aprile , purchè le Castagne sieno state ben conservate , nè abbiamo patito . Ma è da sapersi , che farebbe molto bene semiarle subito diveltato il terreno , o pochi giorni dopo , perchè accostandosele a poco a poco la terra diveltata , e sollevata di fresco , nel ferrarsi , e unirsi che fa dolcemente insieme con se medesima si fa subito vera madre feconda , onde nascono più facilmente , e le barbe agiscono tosto con maggiore attività .

Parlando in ultimo del modo , e del tempo di fare i Polloneti per mezzo di
Ca-

Castagni piccoli, allorchè sieno stati tre, o quattro anni nel Vivajo, si sbarbino diligentemente con tutte quante le loro barbe, sane, e senza lacerazione, e subito diveltata, e preparata la terra, come sopra, in tempo che non sia troppo bagnata, vi si piantino i Castagni lontani quattro palmi in circa per tutti i versi uno dall' altro, e in maniera, che non restino al fondo più di mezzo braccio, tagliandoli prima i loro fusti all' altezza di quattro o cinque palmi, e più, e meno, secondo la loro grossezza, e robustezza, affinchè non sieno agitati, nè sballati da' venti, e possano attaccarsi più validamente; e sappiasi, che nelle terre leggiere, sottili, e asciutte sarebbe bene piantarli nel mese di Novembre; e nelle forti, umide, e grasse nel mese di Marzo, e al principio di Aprile, sempre col dovuto necessario riguardo, che non sieno troppo bagnate.

Il modo di fare immediatamente i Poloneti con i Castagni piccoli di tre, quattro, e cinque anni, ho veduto più volte in pratica, che riesce più sicuro e più utile, che seminarvi le Castagne, mentre si possono seminare in qualche partita di terra scelta, grassa, profonda, e attiva,
dove

dove sia il comodo dell' acqua , che in tre o quattr' anni vengono così belli , anticipati , e robusti , da poterli trapiantare ne' Polloneti, con esito felicissimo ; essendo cosa certa , che quella prova , che fanno in tre , o quattr' anni in un Vivajo di terra scelta , non possono mai farla neppure per la metà in quelle terre destinate per i polloneti , che sono sempre più rozze , e pigre , nè vi è il beneficio dell' acqua ; onde torna molto meglio piantarvi subito i Castagni allevati nel Vivajo , già fatti robusti , e ben guarniti di pronte , e attive barbe . Piantati che sieno diligentemente in tempo proprio nella coltivazione già preparata per i Polloneti , si attaccano , e crescono immediatamente , e sono meno soggetti ad essere danneggiati , e guasti da' Bestiami . Passati due , o tre anni dopo piantati , si taglino diligentemente i loro fusti nel mese di febbrajo al pari della superficie del Suolo , e faremo sicuri , che alla prima stagione ne risorgeranno dalle loro ceppaje vermene bellissime , ed avremo già fatti , e assicurati i Polloneti . Laddove seminandovi le Castagne , non siamo così subito sicuri del buon esito , perchè nascono più difficilmente che nel Vivajo ,

vajo , e crescono altresì più stentatamente , e adagio , oltre all' esser poi dopo nate quelle piccole , e tenere piante , particolarmente il primo anno , molto soggette alle ingiurie dell' asciuttore della State , che facilmente l' interrompe , e sofferma l' azione , e talvolta molte se ne perdono , affatto seccandosi , quando non si faccia un divelto andantemente profondo più di due braccia , perchè la lavorazione fatta profondamente , massime nelle terre leggieri , ho veduto in pratica , che serve di non ordinario , e anticipato vantaggio non solo alle piante , ma alle semente ancora ; essendo verissimo , che la siccità della State , che è quanto dire il caldo eccessivo , e il maggior nemico , che abbiano le piante nelle loro barbe , perchè , asciugandosi la terra , resta subito affatto sterile e infeconda. *Terra sine aqua Psal. 142.*

TRATTATO

DE' CIRIEGI.

*Del tempo, e del modo di fare i Vivaj
di Semi, o, come altri dicono, di
Noccioli di Ciriegi.*

C A P. I.

Quantunque si trovino facilmente per i Cigli de' Beni coltivati, ed in altri luoghi della Campagna, quantità di Ciriegi piccoli mediocrement, buoni per trapiantare stabilmente nelle coltivazioni, nati dalle Ceppaje, e dalle Barbe superficiali de' Ciriegi grossi, e talvolta dal Seme delle Ciriege, non ostante credo cosa utilissima, e quasi necessaria di dover consigliare, come fo, ognuno che voglia far negozio di questa sorta di Piante, e di Frutti, a fine apposta i Vivaj di semi nella maniera che vado insegnando nel presente Capitolo; essendo questi senza paragone li migliori, mentre vengon subito per tutti i versi, naturalmente guerniti di fane e più
at-

attive barbe, che sono, come altrove ho detto, il sostegno, e la base fondamentale di tutte le piante, e per conseguenza più vegete, e capaci di migliore e più anticipata riuscita; massime quando il Terreno scelto per i Vivaj, sia in luogo, che possa godere il beneficio dell' acqua nella State; perchè ormai assicurato dall' esperienza, che tutte le Piante, che vengono dal Seme, loro vero, e unico principio, sono indubitabilmente le più ubertose, le più fruttifere, e le più durabili; è certo, che per chi avesse l'occhio ben fino, e di fortissima vista, riconoscerebbe agevolmente nel seme tutto l'ordine della Pianta, che è quanto dire la copiosità, e attività delle barbe, la grandezza del tronco, la vastità de i rami, la molteplicità delle frondi, la vaghezza de i Fiori, l'ubertà de i Frutti, il contorno, e la gloria di tutto l'Albero, contenuto a parte a parte distintamente nel seme come in virtù.

Dunque per fare i Vivaj di piante di Semi, o, vogliamo dire, di Noccioli, si scelgano dalle Ciriege salvatiche perfettamente mature; che sono i più attivi, e migliori, eccettuati quelli delle Ci-

riege Marasce, o, come altri dicono, Marinc, da' quali ne vengono sempre Piante piccole, e poco robuste, perche sono una specie affatto diversa da tutti gli altri Ciriegi, quasi niente atti per innestarvi altre qualità di Ciriege stimabili; e dopo asciugati, si conservino fino al più vero tempo di seminarli, che vale a dire dal principio del mese di Ottobre fino a tutto Novembre. In questo medesimo tempo si scelga una partita di terra naturalmente, e perfettamente sana, leggiera, pronta, attiva, di buonissimo fondo, esposta più che sia possibile all' aria di Levante, e Mezzo giorno, e vangata, o zappata non meno di tre palmi al fondo, vi si facciano i solchi col marrone distanti poco più di un palmo uno dall' altro, e governati ragionevolmente con una qualità di concime veramente sostanzioso, trito, e affatto smaltito, vi si mettano i Semi delle Ciriege in giusta distanza, coprendoli leggermente, per l' altezza di quattro dita di Terra in tempo che non sia troppo bagnata.

Venendo poi la Primavera, che è quanto dire circa alla metà del mese di Aprile, pochi giorni prima, o dopo, secondo la qualità del Suolo, del Clima, e della

della stagione più o meno anticipata , o posticipata , allorchè si vedono cominciare a nascere , si pulisca subito esattamente il Terreno dall' erbe , sarchiandolo , e smuovendolo con avvedutezza , per metterlo in maggiore attività , senza pregiudicare alle piante , e impedire al possibile la nascita delle nuove erbe , molto pregiudiziali . Iodi cresciute all' altezza di un palmo , si ricalzino diligentemente con la Terra che resta fra un solco e l' altro , tenendola spesso sarchiata , e pulita , continuando fino al terz' anno : ed allora avremo sicuramente Vivaj di Ciriegi così belli e robusti , da trapiantarsi stabilmente nelle Coltivazioni , con sicurezza che facciano più prova questi in quattro o cinque anni , di quel che possano mai fare in dieci quelli venuti dalle Ceppaje e dalle barbe de' Ciriegi grossi , ovvero nati per la Camperesca casualmente dal Seme , per la ragione chiarissima , e di sommo peso , di essersi già profciugati , illanguiditi , e perduta la loro attività ; onde è che difficilmente , per non dire impossibile , senza un gran perdimento di tempo , e senza una sollecita e ditta coltura , non potranno mai farsi piante grosse , robuste , e fruttifere ,

come fanno in breve tempo quelle che si cavano dal Vivajo, già ubertose, e con tutte quante le loro barbe, sane e senza lacerazione; e di quì è, che più facilmente abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, ove si trapiantano, attraendo immediatamente tutto il dovuto necessario incremento, facendosi sempre vie più robuste e fruttifere, senza un minimo perimento di tempo, e interruzione di azione.

*Delle qualità del Clima, e della Terra più
atta, e propria per i Ciriegi che si
piantano stabilmente nelle
Coltivazioni.*

C A P. II.

LA Terra più atta, e propria per uso de' Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni, è necessario che sia in paese calderno, e non totalmente esposta all'aria di tramontana, per avere le piante, ed i frutti più anticipati, e meno imperfetti; altrimenti sono pochissimo stimabili, poichè, avanzandosi la stagione si trovano facilmente quasi dappertutto, e quel che è peggio, men're
non

non sieno bene appropriate al Clima , e al Suolo le qualità delle Ciriege , è che più facilmente sono imperfette , e generano in se stesse i vermi .

Sappiasi dunque , che la Terra più atta , e propria per le Ciriege Marchiane , Napolitane , Brancoline , Duracini , Falombine , Corniole , e simili di razza dura , è necessario che sia perfettamente sana , per l' acque interne, attiva, sottile, leggiera, e un poco arenosa, o sabbionosa , e di buonissimo fondo ; ne mai troppo grossolana , pesante , e viziosa per la soverchia umidità dall' acque interne, ed il Clima ventilato , e salubre ; altrimenti questa sorta di Piante vengono sempre languide , stentate , e poco durabili ; e producono minor quantità di frutti , più tardi , più imperfetti , e di cattivo sapore . Vi sono altre diverse qualità di Terre atte , e proprie per le Ciriege chiamate S. Giovanni , S. Piere , Imperiali , Rose , Moscadelle , Visciole , e simili di razza più delicata . Dissi altre qualità di Terre tonde , che è quanto dire , mediocrementemente grossolane , di più , e diversi colori , come rossiccie , gialle , scure , cenerine , ed altre quasi di color di aria , e di ruggine , nelle quali , benchè

alquanto grossolane , e pesanti , purchè non sieno viziose , oppresse , e addormentate , per le acque rinchiuse , e stagnate , vi fanno ragionevolmente bene questa sorta di piante , ma un poco più adagio . e non di quella grossezza che fanno nell' altre terre più attive , e leggieri , che sopra si è detto ; e fanno altresì le Ciriege forse più piccole , e non così anticipate , ma più sane , e di miglior sapore ; ma è da sapersi che neppure in questo non si può fare appunto una ricetta , e descrivere esattamente le diverse qualità della Terra , ed altre utili considerazioni , che vipendono , più che da altre , dalla cognizione , e dalla pratica che dovrebbero aver gli Uomini , che soprintendono alla Campagna nelle cose appartenenti alla condotta della buona agricoltura .

Ho fatta solamente menzione di alcune poche qualità di Ciriege , le più stimabili , pervenute a mia notizia , ed ho passate sotto silenzio molte altre qualità , come salvatiche , miserabili , e di cattivo sapore , considerate , e ricercate unicamente dalle persone di corta vista .

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle Coltivazioni.

C A P III.

IL più vero tempo di sbarbare i Ciriegi del Vivajo, e piantarli stabilmente nelle Coltivazioni, è da sapersi, che ne' paesi caldi, e composti di Terre più attive, leggere, e di poco corpo, egli è dal principio fino a tutto il mese di Novembre; laddove in altri paesi meno caldi e di Terre più grossolane, e pesanti, che ritengono in se stesse maggiore umidità, perlochè nella rigidezza del Verno stanno più facilmente oppresse, e addormentate, e più difficilmente nella Primavera ripigliano la loro necessaria dovuta attività. In questa sorta di Terre si piantino i Ciriegi dal principio del mese di Marzo fino alla metà di Aprile, allorchè si vedono le stagioni belle, e le Terre asciutte in maniera da potersi travagliare senza apportarle minimo pregiudizio.

In quanto al modo di piantarli: Sbarbati che sieno diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe, e fatte le fosse più di due braccia larghe,
e due

e due profonde , con la dovuta distinzione , che nelle Terre ferrate , e costipate , dove si trova il pancone sodo , sono necessarie più larghe , più profonde , e sanate perfettamente dall' umidità per mezzo di fogne sotterranee ; altrimenti i Ciriegi presto periscono ; dove che nelle Terre naturalmente sciolte , o per esser già state travagliate , o per le deposizioni fattevi dall' acque (che sono le migliori per questa sorta di piante) non è punto necessario che le fosse sieno così larghe , e profonde , per la ragione che questa sorta di Terre sono già in attività , e più facilmente trabevono , e passano la superfluità dell' umido .

Fatte dunque che sieno , e messavi da pertutto andantemente una ragionevol quantità di stipa , o altro frascame verde , col dovuto riguardo , che in tutti quei luoghi appunto ove si debbono mettere i Ciriegi , per lo spazio di due , o tre braccia in circa vi si metta il doppio più di stipa per maggiormente facilitare il passaggio , e lo scolo delle acque piovane ne' primi anni . Indi si riempiano colla Terra già scavata , mettendo sempre la migliore , e più attiva in quei luoghi destinati per i Ciriegi ; e messavi sopra una giusta porzio-

zione di concime sostanzioso, e mescolato che sia un poco con la Terra, si piantino i Ciriegi in maniera che non restino al fondo nulla più di due palmi, senza pigliare nè calpestare niente affatto la Terra, allargando tutte le barbe per il loro verso naturale, affinchè più facilmente comincino ad agire con la dovuta vivezza, e celerità.

Circa poi alla lontananza dall' una all' altra pianta, farebbe bene che fosse per lo meno venti, o ventiquattro braccia, mettendo delle viti ne' mezzi, per tenerle ad uso di bronche, o in altra maniera creduta più propria; poichè i ciriegi vengono notabilmente grossi, e apportano non ordinario pregiudizio alle semente con le barbe, con l' ombra, e tal volta con le Ciriege, mentre si colgono non solamente da' Padroni, ma furtivamente ancora da altre persone sconsiderate, senza alcuna sorta di riguardo, in tempo appunto che le robe sono avanzate in maniera che passeggiandovi sopra si guastano quasi affatto.

Nè voglio lasciare di avvertire, come fo, ad ogn' uno, che mentre pianta Ciriegi, veda di metterli vicini alle Case, ed in altri luoghi poco atti per le semente, come,

me , per esempio , in vicinanza di Canali , Cortili, redole, terre prative , accanto alle vie pubbliche, e simili, che ve ne sono moltissimi in tutte le Possessioni, nè mai , per quanto sia possibile , in luoghi che possano adombrare i Beni seminativi per l'aria di Levante , e Mezzo giorno , per approfittarsi, e godere l'utile di questi frutti , con meno pregiudizio che sia possibile .

Nè si lasci mai di scalzarli per lo meno una volta l'anno ne' mesi di febbrajo , o di Marzo , tagliandoli tutte le barbe che sorte fossero fra le due terre , con tutti i virgulti , che sogliono facilmente pullulare all'intorno , per obbligare le principali barbe a fare tutta la loro azione più al fondo che sia possibile ; altrimenti questa sorta di piante , per un certo naturale , comincino subito a fare , e dilatare su a fior di Terra una grossa , folta , e intricata Ceppaja di barbe , dalle quali ne nascono tosto quantità di Virgulti , onde riempiono sì fattamente il Suoio con pregiudizio notabile delle Sementi , delle Viti , ed altre Pianta , che lor sono appresso , e talvolta di se medesime , che più facilmente periscono .

Del

*Del tempo, e del modo d'innestare i Ciriegi
e della maniera di regolarli col Taglio.*

C A P. IV.

IL secondo, o terzo anno dopo piantati nelle coltivazioni, allorchè si vedono assicurati di robustezza, e grossi più che un manico di vanga, si innestino addirittura in luogo proprio, e più alti che sia possibile, nelle due seguenti stagioni, cioè, dalla metà di Ottobre alla metà di Novembre, ovvero dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, che sono i tempi più propri per l'innestatura di queste Piante. Dissi più alti che sia possibile, lasciandogli ancora qualche piccola fortita sotto l'innestatura, perchè tagliandogli basso affatto tutto il Fusto, senza lasciarvi alcuna sorta di uscita, o di sfogo, si opprime, e addormenta talmente la sorgente; onde è che fissandosi la virtù vegetativa, accade che in molti si perdono subito affatto i Pedali, o pure s'illanguidiscono in maniera che periscono poi l'anno dopo, o l'altro susseguente, come ho osservato più volte in pratica. S'innestino dunque, come sopra si è detto,
spac-

spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi, e inserirvi validamente due mazze domestiche, una per parte, con gli occhi che guardino al di fuori, di quella razza che più si desidera, e creduta più propria, e confacente alle qualità del suolo, e del Clima, per aver le Ciriegie di miglior perfezione. Indi si leghino con tiglie di canapa pettinata, o altro leggame proprio, coprendoli con la solita mettura da Innesti; e giunti circa alla metà del mese di Maggio susseguente, si sciolgano, affinchè possano più liberamente agire, e crescere con maggior comodo.

Toccante poi lo itradamento da darsegli col taglio, è da sapersi, come nel mese di Novembre del secondo anno dopo innestati; ovvero dalla metà di febbrajo, alla metà di Marzo, si rivedano esattamente, tagliando con diligenza tutte quelle sortite che andassero al di dentro, minacciando confusione, ed altre, che dessero certo segno di volersi troppo ingrossare, e perversire l'ordine, il più comune, che suol tener la natura de' vegetabili nella produzione de' bronchi; affinchè il nutrimento resti più facilmente equilibrato, e intanto le Piate comincino a guernirsi ugualmente per ogni verso di rami robusti, e fruttiferi; co-
fa

sa che ne' Ciriegi accade quasi naturalmente per la ragione che la natura è più regolata, e meno capricciosa che in molte altre Piantre; e così si seguiri successivamente, tenendoli sempre puliti, netti, e disimbarazzati da tutte le rame inutili, inferme, morte, e rotte nell'atto di cogliere le Ciriegie (che è uno de' grossi mali che accade in queste piante) massime alle mani di donne, ragazzi, ed altre persone disavvedute, che non hanno altro in vista che di tirare a se il Frutto.

Uno de' motivi, per cui mi sono indotto a fare questo breve trattato de Ciriegi, è, perchè ho veduto in pratica l'utile molto abbondante che rendono, nè fallirebbero mai se la loro fioritura, [che fanno ogni anno copiosissima] fosse meno delicata, e non tanto anticipata, per lo che si rende qualche volta soggetta alle ingiurie della Stagione di Primavera; ma contuttociò non potrà mai negarsi che non rendino ragguagliatamente ogni anno un utile assai considerabile, e per la quantità, e per la stagione, in cui matura, appunto in tempo, come suol dirsi comunemente, fra la nuova, e la vecchia raccolta, che la maggior parte de Contadini si trova in necessità. E quel che forse

forse non è meno considerabile, è che con un poco di avvedutezza, queste rendite si possono esigere da' terreni, se non affatto perduti, almeno poco considerati; nè aggravano punto i Padroni di maggior servitù, nè di Magazzeni, nè di vasi, nè di altre spese per conservarle, mentre vengono subito in contante effettivo; e ne' paesi un poco caldi, in meno di due Mesi ritirate, e assicurate dalle Gragnuole, e da altre disgrazie, a cui restano sottoposte molte altre rendite, per il maggior tempo che stanno a maturarsi sopra il Suolo, e sopra le Piante. Nè si mendica mai l'esito, quantunque sieno annate abbondanti, e paesi ben provveduti, mentre non vi sono altre Frutta, ricercate da tutte le qualità di persone, come le Ciriegie, e perchè vengono in un tempo che ve ne sono di poche altre qualità.

TRATTATO

DEGLI AGRUMI.

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni.

C A P. I.

Si scelga in primo luogo una pezza di terra sana, leggerola, pronta, attiva, e in luogo calderno, esposta all'aria di Mezzo giorno a qualche ridosso di muraglia, dove vi sia il comodo di poterla adacquare; e dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, vangata che sia più di due palmi al fondo, tritolata e pulita dall'erbe, si governi da per tutto spartatamente a sufficienza col nostro solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso, zappato, e mescolato colla terra, e accomodata in piccole porche larghe circa a tre palmi, vi si mettano i semi graniti perfettamente, cavati di fresco dagli aranci forti, che sono i migliori, in distanza di meno d'

A a

un

un palmo uno dall' altro; coprendoli per l'altezza di un dito di terra renosa, leggiera e sottile, acciò possino facilmente nascere.

Per quelli poi che non hanno la terra in luogo approposito, e col comodo di poterla adacquare, piglino de' vasi di terra ben condotta, forati i più luoghi nel fondo, mettendovi alcuni pezzi di tevoli, o altri rottami d' embrici, o stoviglie, e sopra di questi vi si metta della stipa, o altro legname verde, e minuto:cole tutte che servono per facilitare lo scolo necessarissimo alla superfluità dell' acqua. S' empiano poi i predetti vasi metà del solito concime, e metà di terra scelta, mescolata col medesimo concime senza pigiarla, come ho insegnato nel Capitolo ottavo del trattato delle piante de Peri, mettendovi i semi degli aranci forti dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, lontani mezzo palmo in circa uno dall' altro, coprendoli per l'altezza di un dito di terra, come sopra si è detto, dandoli subito una spruzzata d' acqua, acciò la terra s' unifca maggiormente a semi. Si mettano poi li detti vasi in luogo caldero esposto al Sole, e all' aria di Mezzo giorno, acciò non sentano la Tramontana;

tana; e in tanto si offervi, se la stagione andasse molto ventosa e asciutta, s'adacquino leggiermente una volta o due la settimana, secondo che porta il bisogno, facendolo con la dovuta diligenza, acciò l'acqua nell'atto d'infonderla nel vaso non smuova nè sollevi la terra. e se al contrario la stagione andasse troppo umida e piovosa, si mettano i vasi al coperto, in luogo asciutto, esposto al Sole, e all'aria di Mezzo giorno, perchè la troppa umidità raffredda et addormenta la terra; onde è che il seme non nasce con tutto il dovuto vigore, pochè le barbe in quella terra così addormentata, si trattengono, e intanto s'illanguidiscono, traggono, e consumano tutta la vivezza e lo spirito al seme, che pure s'infacchisce; nè dilatandosi quelle colla necessaria celerità per la terra restasi pigra, non può mai risolversi a pullulare sollecitamente colla dovuta necessaria attività nel proprio rampollo: difetto da guardarsene in tutte le piante, ma particolarmente nelle picciole e tenere. Procurisi adunque, che fino da principio prendano una vera e sana disposizione, che è quanto deve desiderarsi nelle piante di quell'età.

Nati poi che siano i semi, si adacquino sempre che ne hanno bisogno quelle picco-

le e tenere piante, ed a misura del crescimento delle giornate e del caldo, che fattosi molto eccessivo, massime nelli mesi di Luglio, e Agosto, in tempi di estremo asciuttore, si adacquino due volte il giorno, cioè la mattina a buonora, e la sera dall'orè ventidue addietro. Ma in altri tempi meno caldi, e meno asciutti si faccia una volta il giorno, ovvero ogni due giorni, o due volte la settimana, secondo che porta il bisogno; che pure in questo ci vuol cognizione, pratica, e avvedutezza.

Passando poi al secondo anno ne' mesi di Giugno e Luglio, si taglino con forbicette, o temperino tagliente tutti i rametti, a riserva della cima maestra, acciò non facciano bivio, nè si perda inutilmente niente di nutrimento; tenendo continuamente la terra sarchiata, e pulita dall'erbe, adacquandola sempre che si vede il bisogno, acciò le piante non pascano mai l'asciuttore, che le priva tosto del dovuto nutrimento; e intanto si soffermano, e prosciugansi in maniera, che difficilmente ripiglino la loro perduta attività.

Del

Del modo e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi salvaticchi , il terzo e quarto anno dopo seminate .

C A P. II.

PAssati due anni dopo che siano nate le suddette piante , e giunti al principio del mese d' Aprile , si levino dal suo primo terreno , o vaso in modo che non si stacchi la terra dalle loro piccole e tenere barbe , e si ripiantino lontane mezzo braccio in circa una dall' altra in altri terreni o vasi più grandi , preparati che siano con le medesime regole descritte nel Capitolo antecedente ; e tosto si adacquino , affinchè la terra s' accosti e s' unisca maggiormente alle barbe . Indi si metrano in luogo calderno , esposto all' aria di Mezzo giorno , e quivi s' adacquino ogni volta che ne hanno bisogno , pigliando l' acqua non molto fredda , nè cruda , ma crassa e corsiva , o riscaldata dal Sole ; cominciando col darne adagio adagio una brocca al primo vaso , poi al secondo , terzo , quarto , quinto , ec. ritornando poi al primo , seguitando col medesimo ordine a tutti gli altri , acciò vi penetri a poco a

A a 3

poco

poco , e in maniera che abbiano tempo di pigliarla , e inzupparsi benissimo , replicando fino che non si veda uscire per i fori del fondo ; ed in questo modo siamo assicurati , che restano inzuppati abbastanza , e che il caldo ben grande d' un' intiera giornata non potrà mai asciugarli in modo , che le piante patiscano ; di sorte che cominciano subito nella Primavera a godere , seguitando tutta la state , e la maggior parte dell' Autunno , stando in una continua , uguale , e gagliarda azione , non mai interrotta , nè trattenuta dall' asciuttore , nemico capitalissimo da guardarsene con molta avvedutezza , massimamente nella state . Onde ne siegue per necessità , che le medesime piante con tal principio e mezzo , si fanno subito di un' ottima disposizione , per venire anticipatamente grosse , robuste , e durevoli .

Si stia poi attenti a tutte le nuove sortite troppo grosse , che vengono per il fusto , tagliandole immediatamente , acciò non siano di pregiudizio alla cima maestra . E veduto , che questa eccedesse troppo in altezza , si punti un palmo in circa sopra al luogo , dove si vuole innestare , affinchè non si dilunghi soverchiamente , nè si perda inutilmente niente di

nu-

nutrimento , obbligandolo a star sempre riconcentrato in giusta lontananza , acciò più facilmente circoli , e ricircoli ben d' appresso , e a vicenda dal pedale alle barbe .

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Novembre , si mettono per tutto l' Inverno , e parte della Primavera nelle stanze sane , asciutte , ed ariose , che abbiano le finestre grandi , voltate all' aria di mezzo giorno , dove si adacquino qualche volta ancor nell' Inverno , ma sempre in tempo dolce , e piovoso . E vedranno i Giardinieri in campo a quattro soli anni di tempo le suddette piante tutte uguali , belle , vegete , robuste , e tanto grosse , da poterli francamente innestare ; laddove seminate , e coltivate secondo la solita loro erronea usanza , si vedono la maggior parte crescere tanto adagio , illanguidire , e venire così stentate , che finalmente vengono a fastidio ; e non potendosi più soffrire , si piglia per espediente di buttarle .

Restino adunque persuasi i Giardinieri , che la maggior parte di questo disordine deriva dall' adacquarle alla peggio , dandoli ordinariamente una brocca d' acqua per vaso molto in furia , facendola tra-

boccare a sproposito , senza che abbiano tempo di poterla pigliare , e inzupparfi bene da per tutto ; dimanierachè restano solamente adacquate in apparenza , ma non in sostanza ; e a far de' conti guiti , è sicuro , che nella state è più il tempo , che penuriano d' acqua , patiscono , e stanno vizzate , che non è l' altro , in cui godono , si ricreano , e crescono , ovvero le adacquano troppo , marcendoli facilmente le barbe , massime a quelle mutate e messe ne' vasi con poca avvedutezza ; dove i Giardinieri ordinariamente ferrano e pigiano molto più del dovere il concime e la terra , quando l' esperienza insegna , che vorrebbero essere , il primo scelto sostanzioso , bene smaltito , trito e ridotto in minutissime particelle ; e la seconda spiritosa , leggiera , pronta , attiva e nulla affatto pigiata ; acciò la superfluità dell' acqua possa liberamente e immediatamente passare ; poichè fermandosi e trattenendosi troppo , è cosa certissima in pratica , che opprime e addormenta il concime e la terra in maniera che perdono subito la loro naturale attività con tanto pregiudizio delle barbe delle piante , che facilmente si illanguidiscono tanto , che non concludono mai nulla , quando

do non perischino affatto .

Passati poi due, o tre anni dopo coltivate, e allevate, come sopra si è detto, si spiantino, e si ripiantino in altri vasi, dove si dovranno innestare, come dirò nel seguente Capitolo.

*Del tempo, e del modo di coltivare, e
innestare le piante degli Agrumi
salvaticchi.*

C A P. III.

Quando le divise piante avranno tre, o quattro anni già trapiantate dal primo nel secondo vaso, si spiantino con tutto il suo pane della terra attaccato alle barbe, e si ripiantino di nuovo al principio del mese d' Aprile una sola per vaso, già preparato colla solita terra scelta, e concime benissimo trito, e smaltito, senza pigiarlo, e all' usato modo s' adacquino subito fermate, e poste, perchè il concime, e la nuova terra s' accostino, e s' uniscano più facilmente alle barbe. Indi si mettano in luogo calderno guardato dalla Tramontana, adacquandole, e coltivandole colle dovute necessarie regole prescritte nel Capitolo antecedente; e
giun-

giunti al principio fino alla metà del mese di Settembre del medesimo anno dopo piantate, ovvero al principio del mese di Maggio dell' anno venturo, che sono le due stagioni più sicure, e più proprie per innestare gli Agrumi, si facciano addirittura di quella razza, che più si desidera, facendo l'innestatura in luogo di buccia liscia, e pulita, alta più di tre palmi sopra la terra alla pianta da tenersi in vasi: ed essendo Cedrati da piantarsi in Boschetti, o altre piante destinate in piana terra, s'innestino alte quattro palmi e mezzo in circa; poichè i Giardinieri in questo modo possono liberamente scalzarle, e governarle, e zappare, o vangare la terra all'intorno, e farli tutte l'altre necessarie faccende, senza che si guastino nè rame, nè fiori, nè frutti.

In quanto poi al modo più sicuro, e convenevole per innestar queste piante, tra le molte e varie maniere, che si praticano, tre sole a mio giudizio sono le più sicure, e migliori. La prima a scudetto col suo legno attaccato alla buccia; la seconda a penna, o coronetta; e la terza a spacco, o fessolo.

Per quelli adunque, che si vogliono fare a scudetto, si scelga una mazza, venuta

ta dell' anno avanti , che abbia l' occhio compiutamente pieno, grosso, e rilevato, non valutando nulla, che abbia lo spuntoncello; perchè questi ancora si attaccano, e mettono francamente forse meglio degli altri per la ragione della maggior quantità del nutrimento chiamato, e impegnato nell' occhio dal medesimo spuntoncello, purchè questo non sia tanto grosso e lungo, che abbia pregiudicato all' occhio, resolo piccolo, e troppo imprigionato; cosa da me osservata chiaramente più volte in pratica; si faccia lo scudetto lungo circa alla grossezza di due dita, lasciando alquanto legno attaccato alla buccia dalla parte dell' occhio scarnito in maniera, che dalla parte che dee restare al di sotto finisca in nulla, votandolo rotondamente col temperino tagliante, che abbia il petto rotondo, e rilevato; che faciliti molto, acciò commetta, e abbracci validamente il fusto salvatico, al quale si tagli un poco la buccia per il traverso; ed un altro taglio più corto dello scudetto si faccia per il lungo del fusto, di modo che i due tagli facciano la figura di un T, staccando, e alzando da ambe le parti un poco la buccia dal fusto, servando per ajuto di una piccola stec-

stecca d' osso bene schiacciata, stretta, sottile, e tagliente; mettendovi poi destramente lo scudetto con l' occhio voltato all' insù, spingendolo a basso tanto, che entri sotto al primo taglio fatto per il traverso; e se la buccia salvatica fosse tanto grossa, che coprisse l' occhio dello scudetto, se ne levi tanta, che resti bene scoperto, affine possa uscirne felicemente la sortita senza niuna sorta d' impedimento.

Per quelli, che si vogliono fare a penna, o coronetta, si scelgano le mazzette domestiche, come sopra si è detto, facendole con un solo occhio; e s' appuntino, tagliandole solamente da una parte in maniera, che facciano quasi la figura d' una penna temperata. Si tagli poi per il lungo un poco la buccia del fusto salvatico, dove si metta subito la mazzetta, con l' occhio al di fuori, e più basso che sia possibile, e scarnita in maniera che commetta e abbracci validamente il salvatico.

E per quelli, che si vogliono fare a spacco, o fessolo; spaccato che sia il fusto, si facciano le mazzette domestiche con un solo occhio, e s' appuntino, tagliandole da due parti in modo, che messe nella spaccatura, l' occhio resti al di fuori e più vicini

vicino che sia possibile all' estremità del fusto; e accomodate che siano in maniera che le buccie commettino, e s' uniscano bene insieme, si leghino ben ferrati tanto quelli, che gli altri fatti a scudetto o a penna, con fila di tiglie di canapa pettinata; e finalmente si praticchino le molte altre diligenze, che ho più minutamente descritte per gl' innesti de' peri.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, ciò che dipende dal clima e dalla stagione più o meno calda, si riconoschino esattamente tanto quelli innesti di Settembre, che gli altri fatti al principio di Maggio, sciogliendo a tutti la legatura; ed essendovene de' non attaccati, s' innestino tosto di nuovo un poco più bassi; ed intanto si stia attenti, tagliando tutte le nuove sortite che nascono per il dosso del fusto salvatico, affinchè il nutrimento cominci fino da principio a far tutta la sua forza verso l' occhio dell' Innesto, acciò possa sollecitamente, e vigorosamente risolvere, e dilatare i suoi pori, e dar maggior complessione alle fibre, facendo più ampli i canali, e le trachee capaci di ricevere non solo tutto il nutrimento e virtù, che lor tramandano le poche barbe dell'

dell' anno presente; ma quel ch' io più considero, è, che si dispongono, e si fanno pacissimi di ricevere andantemente l' altro, che in maggior copia li tramanderanno le molte, grosse, e più attive barbe dell' anno avvenire.

Attaccati poi che siano gl' Innesti, e vedute le nuove fortite domestiche lunghe circa a mezzo braccio, due sole se ne lascino, le più robuste, e meglio situate, purchè guardino una a destra, e l' altra a sinistra; nè mai ambedue dalla medesima parte; e perciò s' abbiano i dovuti necessarij riguardi, quando si fanno gl' Innesti, di mettere gli scudetti, e le mazzette ben ripartite in giusta lontananza una dall' altra, massimamente sopra a i fusti grossi, dove si sogliono mettere per il meno due scudetti, e due mazzette.

Cresciute poi le suddette nuove fortite domestiche, circa a tre palmi, si spuntino tal volta anche il prim' anno all' altezza di un palmo e mezzo, e più e meno, secondo la forza della pianta, l' altezza del suo fusto, e la robustezza delle medesime fortite, col dovuto riguardo, che gli ultimi occhi guardino questi ancora uno a destra, e l' altro a sinistra; acciò non facciano della confusione, e se ne possa

possa successivamente cavare ogni anno con bello, e buon ordine le necessarie rame, e da legno e da frutto; ed ecco appunto ciò che vado a trattare nel seguente capitolo.

Del tempo e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci o dodici anni.

C A P. IV.

SUbito passato il prim' anno dopo innestate le piante degli Agrumi; nel mese d' Aprile, veduta la stagione rimessa, e dati i più veri contrasegni di una sicura e bella primavera, si cavino dagli stanzoni, mettendole ne' Giardini, o in altri luoghi per loro destinati in tempo di state; scalzandole bene all' intorno, e al fondo più che sia possibile, senza cavarle del vaso, e senza offenderli nè lacerarli le barbe: indi si governino, riempiendo tutto il voto della scalzatura col divisato concime benissimo smaltito, trito, sostanzioso, e poco o niente pigiato, facendo con altro concime più grossolano un orlo, all' intorno della pianta, che sopravanzi quello del

del vaso ; e messe a i loro posti, s' adacquino subito , seguitando poi tutta la state, come ho insegnato nel Capitolo secondo ; coll' avvertenza , che non patiscano mai l' asciuttore , nè la superflua umidità , perchè tutti gli estremi soa viziosi, e cattivi . Essendo adunque queste piante così trattate , e ben coltivate , siamo sicuri , che facciano ogni anno gettate bellissime .

Staremo adunque bene attenti , e avvertiti per destinarli preventivamente la qualità , e il numero delle rame , quelle che più si stimano necessarie , e proprie per comporre saviamente la pianta ; e queste sole si lasciano tanto da legno, che da trutto , tagliando sovente tutte l' altre superflue , mal situate , inutili , e dannose : e intanto si raccorcino dottamente le rame buone da legno ad una giusta , e ragionevole altezza , accò si facciano anticipatamente , e proporzionatamente robuste , raccolte , e fruttifere , e non eccedano , nè si dilunghino troppo dal centro , che è il vero mezzo del tronco .

Finalmente si osservi , che le piante non abbiano mai Branchemadri , nè da legno , nè da fratto , più di quelle , che giustamente può comportare , e sostenere la loro robustezza , e complessione ; e queste si ten-

tengano col taglio ugualmente corte , raccolte , e rinconcentrate da tutte le parti, ciascheduna a misura della sua forza . Nè pure si lascino nè troppo piene , nè troppo vote di rami , acciò siano vistose , e composte di rame robuste , e fruttifere , e non come molte ne ho osservate con dispiacere , in diversi Giardini , di figura gobba , scomposta , villana , e piene di un soverchio , confuso , e intricato numero di rame inutili , e dannose ; e quel che è peggio , quasi infruttifere affatto .

Si mettano poi ogo' anno le dette piante negli stanzoni circa alla metà del mese di Novembre , sempre in belle giornate ed in tempo , che le piante siano asciutte , adacquandole leggermente subito messe alli loro potti , facendolo qualche volta anche nell' Inverno , ma sempre in tempo dolce , e piovofo , e che non vi sia pericolo del ghiaccio .

Passati che siano tre anni dopo innestare , si mutino , cavandole dal vaso con tutto quanto il suo pane attaccato alle barbe ; ciò che dovrà farsi ogni tre , o quattro anni , rifacendo loro nuova fogna cogli usati rottami di tegoli , stoviglie , ec. colla solita stipa , o altro legname minuto , mettendovi sopra il divisato concime

. B b

a suffi-

a sufficienza senza pigiarlo; purchè resti nel mezzo del vaso tanto di voto da potervi rimettere la pianta, in maniera che resti altresì collocata nel vero mezzo, nè troppo al fondo, nè troppo a galla, considerato l'abbassamento di più d'un palmo, che fanno dopo mutate, e rimesse ne' vasi. Ma prima di repiantarle si spuntino delicatamente le barbe, sollevandoli d'ogni intoruo le laterali, le superficiali, nè mai si tocchino le maestre, o le complesse, particolarmente quelle di fondo, che in questa maniera si rende di figura bislunga il barbone, che è di non ordinario vantaggio per l'agire delle piante. Non si tagliano mai le barbe grosse, nè si allentino dalla terra, o concime, come malissimamente vien praticato da molti Giardinieri, che non riflettono al grave danno e sconcerto, che è per le piante, tagliando loro le barbe grosse, con colpi alla peggio, e con ferri poco taglienti, che strappano, smuovono, e scompaginano affatto tutto il pane, restando le barbe tutte smosse, e staccate dalla terra; onde è che rimesse poi ne' loro vasi così strapazzate nelle barbe, ci vogliono quasi due anni prima che ripiglino forza, e vigore; di maniera che tornando il terzo, o quar-

to anno a mutarle alla peggio, se faranno bene i conti, confesseranno anche i Giardinieri con tutta giustizia, che da questo pessimo modo, più che da qualsivoglia altra cosa dipende che le piante soffriransi, rendendosi languide, vizze, e senza frutti, poichè in vece d'agire colla dovuta prontezza e celerità, sù tramandando alle rame copioso il necessario spiritoso liquore, acciò spuntino fuori per tempo dalle seconde gemme i fiori, si trattengono per risarcire le medesime; e intanto, o non fioriscono, o sono sì languidi, e difettosi, che non s'allegano, o se pure si annodano i frutti, sovente cadono prima di stabilirsi perfettamente; e quei pochi ferotini, così giovani, teneri, e delicati, restano alla discrezione dell' Inverno.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, passato che avranno l'età di dieci, o dodici anni fino a che durano.

CAP. V.

Quando le piante degli Agrumi così tenute, come abbiamo detto, avranno passata l'età di dieci, o dodici anni,

B b 2

si mu-

si mutino pure al solito nel mese d' Aprile ogni tre , o quattro anni , senza toccar loro punto le barbe grosse di fondo , e pochissimo le laterali ; anzi di tutte facendo gran capitale , massimamente passati che siano i primi tre anni , a fatica si spuntino , lasciandole liberamente , e a suo talento crescere , e dilatarsi per ogni verso , poichè ogni sette anni (ciocchè suppongo necessarissimo , e francamente prescrivo) , siccome vedremo in questo tempo cresciuto notabilmente il tronco , il barbicone , e il pane ; così dovremo darli proporzionatamente un vaso alquanto maggiore , capace di dare ampiezza alle barbe , e proporzionalità alle rame . Per meglio spiegarmi , e per facilitare questa bella pratica , dico , che si prenda la pianta di dodici anni , cavandola diligentemente dal vaso , e messovi il solito concime , si ripianti all' usato modo nel medesimo vaso , sollevandole alquanto le piccole barbe laterali , e delicatamente spuntate , si lasci quivi agire per tre anni ; e dopo si ricavi ; e senza toccar punto le barbe , nè pure le laterali , si ripianti per l' ultima volta nell' istesso vaso , messovi prima il solito concime sostanzioso , benissimo smaltito ; lasciandola poi per quattro

tro anni in questo medesimo vaso, di modo che in questo tempo fattasi piena, e ben guarnita di barbe, e cominciato il ventesimo anno, merita per le ragioni suddette un vaso alquanto più grande, e maggiore; e così successivamente, dopo il solito compito turno di sette anni; che è quanto dire il ventesimo ottavo anno, avrà bisogno di nuovo vaso, e maggiore; e così si faccia a tutte fino che durano.

E qui prima d' insegnare ciò che ulteriormente bisogni alle rame, stimo bene di dire qualche cosa di alcuni, che troppo arditi, o confusi, sfatano vanamente ciò che abbiamo prescritto e fermato, per ingrandire con sicurezza, e celerità le nostre piante; nè punto vogliono considerarlo, giudicandolo tosto arbitrariamente, se non del tutto impossibile, almeno impraticabile affatto, incapaci, ed ostinati, come credo, di mantenere sempre nane, e poco fruttifere le loro piante, ciò che pur troppo riescèi con quel taglio spropositato, che ogni tre anni forzatamente le fanno nelle barbe, e nel pane, per confinarle sempre nel medesimo vaso, quando le mutano: impauriti poi di non trovare terra approposito, nè fornaci da fabbricarne, e cuocere i vasi sì grandi; imbro-

B b 3

glian-

gliandosi inoltre per la difficoltà del trasporto, e viepiù sgomentandosi per gli stanzoni, e molte altre difficoltà sognate per negar tutto, e non far nulla che abbia garbo; e intanto restano colle solite stentate piante ordinarie dell' Avo, e Bisavo, tali le lasciano ancora a i figli, a i Nipoti, e a i discendenti. Lo dico ancora io, che grave è la spesa, non minore la brigata, e che forse non torni che i privati Cavalieri debbano andare in cerca, e pretendano di avere tutte le loro piante simili agli smisurati cedri del Libano, fabbricare gli stanzoni, indebitarsi; ma solamente parlando di proposito a quelli, che veramente vogliono, e possono agevolmente farlo, non so se non lodarli, e prometto loro con sicurezza, che avranno effettivamente e vasi, e fornaci, e trasporti, e stanzoni, e finalmente piante che metteranno in gioja e contento i Padroni; in ammirazione, ed in voglia, se non in invidia, chiunque le mira. Si sono pur vedute poco fuor di Firenze, alle Panche, Villa de' Signori da Verrazzano, le famosissime annose piante di Limoni, grosse, ed alte quanto un comodo Ulivo, sopra i cui rami abbriccavansi francamente i Giardinieri, o per potarle, o per coglierne,

ne i frutti di mezzo ; e solamente rispetto a i vasi che non precipitino , servirsi delle scale per coglier quelli di fuori alle prode ; tenevanfi pure queste ne' vasi di terra a proposito cotti nelle fornaci , capacissimi di sostenere , e alimentare quelle grossissime piante, le quali pur nell' Inverno trasportavanfi con sicurezza , per guardarle da' ghiacci, negli stanzoni adagiati per riceverle , e ben custodirle . Si vedono pure tra Firenze e Prato a Travalle delizioso ampio giardino alla moda de' Signori Conti Zefferini , sebbene non tante avanzate di grossezza e grandezza , di numero però maggiore , giovani , belle , agguagliate , robuste e veggenti , capaci pure i loro rami di reggere un uomo, poste anch' esse ne' vasi di terra cotta ben cerchiati , o , per meglio dire , legati col rondino di ferro , tanto grandi , che tre uomini non arrivano ad abbracciarli . Ma quando non si troverà più modo di poterli far maggiori , ciò che finalmente ha da succedere , vogliam noi dire , che metta conto a quei Padroni abbandonarle sul meglio , guastandole ne i rami , e nelle barbe , ordinando a i giardinieri di digrossarli alla peggio il pane delle barbe , perchè non entrano ne' sottili vasi o stanzoni ?

Dovremo dunque consigliarli a qualche simile sproposito ?

In quanto a me, è tanta la stima, ch'io fo di simili piante, che in vece di tracheggiarle col solito taglio, di abbandonarle, o in altro modo disfarsene, loro persuaderò più tosto a tenerne più conto che mai, come di singolarissima cosa, e da farsi anche presto quasi unica; avanzandomi a prometter loro due maniere sicure per ajutarle, e viepiù condurle alla loro più possibil grandezza, e quasi dirsi perpetuarle. L'una si è di fabbricare tanti robusti vasi di legname di Quercia ben purgato, capacissimi di sostenere, ed alimentare per molti anni così eccelle piante, venute ormai sì magnifiche, sì adorne di grossi rami, e sì copiose di buone barbe, che disordine sarebbe a guastarle, cerchiandoli stabilmente di ferro, e masticciandoli in modo, che quando si vogliono ogni quattro anni mutare, si aprano con tutta facilità, come si fa alle gabbie, in cui si stringe il vino, e l'aceto: vi si facciano in fondo i suoi necessarj scoli, fognandoli all'usato modo, si stipino con più sodezza, si comincino più copiosamente, ec.

L'altra maniera sarà di prepararli capaci-

pacissimo ricettacolo nel terreno , scegliendo un sito a qualche ridosso di mura-
glia , guardato dalla Tramontana , esposto
all'aria di Mezzo giorno , spazioso otto
braccia di larghezza , e di lunghezza ,
quanto comporta il numero delle piante,
mettendole sette in otto braccia lontane
una dall' altra ; ridico di terra grassa , pa-
stosa , e attiva , scavandolo tutto andan-
tamente quattro braccia al fondo , dove si
facciano stabilmente due fogne con grossi
e buoni sassi , che abbiano il dovuto esito ;
riempiendo con sassi più piccoli i vani re-
stati fra una fogna e l' altra , acciò conti-
nuamente sgrossino la superflua umidità
dell' acque ; mettendovi sopra stipa grossa
tagliata di fresco , o altro fasciname ver-
de e grossolano da per tutto andante-
mente per l' altezza di un braccio . Dipoi
si riempia per l' altezza di un altro brac-
cio con tritume di calcinacci smurati , e
renosi , mescolandivi ceneracci avanzati
da' bucati , e carbonella trita e cenerosa
avanzata dalle fornaci . E per l' altezza
di un altro braccio da per tutto andante-
mente si riempia con terra leggerosa , for-
tile , sciolta e attiva , mescolandovi corna
bovine e pecorine , agnelli di tutte le
sorte , ritagli di calzolari , concime buo-

no, e sostanzioso per un terzo almeno, mescolato il tutto alla rinfusa. E l'ultimo braccio si riempia di terra scelta, ma più sostanziosa della prima, mescolandovi da per tutto, per un terzo almeno, de' concimi più sottili e spiritosi, già preparati e smaltiti di qualche tempo.

Adunque nel vero mezzo, alquanto a galla, nel mese d' Aprile si ripiantino con tutto il rispetto sì degne piante, lontane sette in otto braccia una dall' altra; sollevandole con piacevolezza d' ogn' intorno le piccole barbe, ajutandole ad abbracciare, e farsi proprio quel terreno spartato, dove faranno vote naturalmente nell'atto di collocarvele, acciò possino da per se stesse agire liberamente, dilatandosi a dirittura ciascheduna per il suo vaso, valendosi di tutto quel sito e sugo, che vi farà sotto, ed intorno; e in capo all' anno ci diranno chiaramente le rami ciò che abbisognili, e più cel diranno gli anni avvenire, mostrandosi a suo tempo distintamente quali stanche, quali troppo robuste, e ridotte quasi contro l'ordine della natura; e tutte queste dovremo opportunamente, e saggiamente scortare o levare affatto; dando campo a tutte l'altre di buona speranza e complessione, e sopra
il

il tutto si tenga conto de' vecchi robusti rami, e de' nuovi vigorosi ben situati getti, e rampolli, che presto presto aricchiranno, aumentando per ogni verso, e in tutte le sue parti viepiù salde, robuste e fruttifere queste fortunatissime piante. Da tutto questo, che pure stabilmente si regge da per se stesso, onde non stimo di più minutamente giustificarlo, vado altresì persuaso, che le persone sensate, e avvedute possano meco volentieri concorrere, concludendo di doverli trattare assai prodigamente le barbe, saviamente le rame da legno, e da frutto, e proporzionatamente allevarli il suo tronco, o pedale, ridendosi di coloro, che nel travasare le piante, e più nel fabbricare i nuovi giardini o boschetti di cedrati, vanno in cerca di ristringerli in tutte le sue parti, come se dovessero capivoltare una corta mazzetta di fico, o d' altro frutto, per averlo sempre nano in un piccol vaso, in cambio di dilatarli come dovrebbero, almeno quattro braccia per ogni verso, tanto sotto terra, che sopra; dandosi in questa forma il dovuto campo alle barbe che agiscano liberamente con tutta vivezza, ed un simile spazio alle rame, acciò si stendano agiatamente, e gradatamente, senza con-

for-

sonderfi e contrattarsi insieme ; sostenendosi gagliardamente da per se stesse sopra il suo saldo tronco , o pedale , alto da terra circa due braccia ; diradandoli subito allegati i troppo numerosi frutti , lasciando solamente i primogeniti , i più ben formati , e veggenti ; poichè è cosa chiarissima in pratica , che chi lascia da primo sulle deboli ramette tutti i frutti allegati per averne molti , a raccolta resta troppo ingannato , non ottenendone in fatti che pochi , e cattivi ; laddove chi presto ne lascia un solo per polluzzola , tutti si salvano , e vengono più belli , e di maggior perfezione .

Ma è tempo ormai di tornar d'onde partimmo , dicendo , come abbiamo promesso , ciò che abbisogni alle rame delle nostre piante , che avremo mutate , ogni sette anni ; e quelle pure a suo tempo dovremo tagliare , o che saranno restate troppo asciugate , o indebolite dal molto frutte , o storte , o confuse , o che diano segno di troppo addormentato letargo ; tenendo continuamente col taglio aperte , e sfogate tutte le piante , particolarmente nel mezzo . E qui mi avvedo che tornerei a ridire ciò che ho detto abbondantemente in più luoghi , e competentemente a que-

questo proposito , nel trattato degli Ulivi, e più propriamente in quello de' Peri.

Non mi resta altro da suggerire in questo Capitolo , ed a questo proposito , se non che si scarichino sovente, ed a suo tempo , massimamente prima di riporle negli stanzoni , l' affaticate piante dal soverchio frutto dell' anno precedente, pregiudicandoli molto quel peso, e mantenimento; onde è che io detesto coloro , che non levano lor subito maturati tutti gli allegati di Maggio , a riserva di alcuni pochi Settembrini attaccati a rami grossi, e robusti, che tuttavia danno segno di aumentarsi; consigliandoli piuttosto a tener conto delle rame, acciò possano, così scariche e riposate, germogliare poi ne' primi tempi, e fecondarsi sicuramente.

TRAT-

TRATTATO

DEGLI INNESTI,

*Delle Stagioni più proprie
per innestare.*

C A P. I.

NON è da porsi in dubbio , che gl' In-
nesti non s' attacchino di tutti i
tempi , e di tutte le stagioni , che
vale a dire nella Primavera , nella State ,
nell' Autunno , e nell' Inverno , ma è altres-
si verissimo , che in questi tempi vi sono
delle stagioni più , e meno proprie , secon-
do la qualità delle piante .

Parlando dunque in primo luogo delle
piante de' Peri , Meli , Sufini , Meliachi , o
Abbicocchi , Peri Cotogni , Nespon , Raz-
zeruoli bianchi e rossi , Ulivi , che s' in-
nestano a fessolo , ec. Per questa sorta di
piante , benchè alcune mettino più pre-
sto , ed altre più tardi , le migliori e più
sicure stagioni si stringono a due ; la pri-
ma da' venti d' Ottobre fino a' dieci di
Novembre ; la seconda da' quindici fino
a'

a' trenta di Marzo; e prima e dopo, avuto riguardo a' paesi più caldi e più freddi, e alle correnti stagioni anticipate, o posticipate; dimanierachè non si può descrivere, e limitare appunto il tempo. Ma è da sapersi, che la prima è assai migliore e più utile della seconda; poichè le mazzette domestiche innestate nella prima stagione hanno tempo tutto l'Inverno, e intanto si attaccano stabilmente, disponendosi alla vegetazione, in modo che venuta la Primavera cominciano subito a mettere, come se non fossero nè pure state tagliate dalle loro madrebranche, facendo tosto il primo anno risolutissime, robuste, e belle gettate. E caso che qualche innesto non si attacchi (cosa che non dovrebbe accadere) vi è subito il vantaggio di poterlo innestare più basso nella seconda stagione di Primavera: laddove gli altri fatti di questa medesima stagione non risolvono subito così francamente; e restandone senza attaccarsi, non si possono altrimenti innestare in quell'anno con esito tanto felice e vantaggioso.

Parlando poi degli agrumi, la vera e sicura stagione per innestarli è dal principio fino alla metà di Settembre; ovvero dagli ultimi giorni d' Aprile fino alla metà

tà di Maggio, come si è detto nel Capitolo terzo del trattato degli Agrumi; e se parliamo de' Gelsi è da' dieci fino a' venti d' Aprile. Per i Fichi e' Castagni da' venti d' Aprile fino a' dieci di Maggio; e per i Persichi, noci Persichi, Ceragi Persichi, e simili, dal principio fino alla metà di Settembre, facendoli a scudetto col suo legno attaccato alla buccia, come si è detto per gli Agrumi; che in questo pure bisogna dipendere dal Clima, e dalle stagioni. E assicurati che siano attaccati validamente, si tagli con destrezza al principio del mese di Gennajo tutta la parte superiore per la grossezza di due dita più alta dell' innesto; e veduto che le legature strigano troppo, e recidano la buccia, come suole accadere ne' Persichi per ragione della loro attività e prontezza di crescere e ingrossare più presto dell' altre piante, si sciolgano immediatamente. Si osservi finalmente, quando si fanno gl' innesti, che le giornate non siano piovose; ma asciutte, dolci, e temperate; e sarebbe bene farli nel declinare del sole, e del giorno: e resti ognun persuaso, che quelli che non si attaccano, e altri che attaccati non vengano bene, non vi è altra ragione, che quella di esser

esser fatti male , e con poca avvedutezza .

*Dell' osservazioni da praticarsi nell' atto
di scegliere dalle piante domestiche
le mazzette per innestare .*

C A P. II.

LE mazzette , che si scelgono dalle piante domestiche per innestare , è necessario primieramente , che siano di quelle fortite dell' anno precedente , che sono le migliori , tagliandosi dalle rame più fruttifere , che ne i Peri massimamente sono quelle col bottone da fiore in punta , che restano al di fuori delle piante , particolarmente dalle parti di Oriente , e Mezzo giorno ; poichè queste sono prima dell' altre dominate dal sole , che le seconda , e asciuga più presto dalle guazze e dall' altre umidità della notte ; concotrendo anche le barbe a tramandarli maggior quantità di nutrimento , e perciò sono le più sane , ubertose , robuste , e fruttifere dell' altre . Si osservino inoltre quando si scelgono le dette mazzette , se la pianta è molto vigorosa e gagliarda , di prenderle dalle rame deboli , acciò siano più fisse , consolidate , e atte alla vegetazione , per-

C c

chè

chè scegliendole dalle rame troppo gagliarde, dove la maggior parte delle mazzette sono troppo fiofche, hanno gli occhi piccoli e imprigionati, e si attaccano e risolvono più difficilmente. Al contrario, dalle piante deboli, e di poco vigore, si scelgano dalle rame più gagliarde, perchè pigliandole dalle rame deboli di questa sorta di piante, le mazzette sono così languide, poco robuste e attive, e s'attaccano così debolmente, che concludono poco o nulla; e di qui è che si vedono molti innesti attaccano, e non risolvono che fortite fortili e miserabili, da farne pochissimo o nulla di capitale. Si osservi ancora di non pigliare le mazzette fortite sopra il dosso di alcuni rami grossi e gagliardi; essendo queste venute contro il buon ordine della natura, e conseguentemente di falso legno, e poco o niente fruttifere; chiamate comunemente da i Giardinieri, e da i Contadini *dannosi succhioni*, ovvero *inutili puppajoni*.

*Dell'osservazioni da praticarsi, quando
si scelgono gli occhi dalle mazzette
domestiche per fare gl' Innesti.*

C A P. III.

QUando si scelgono gli occhi dalle mazzette domestiche per fare gl' innesti, si pigliano solamente quelli di mezzo; perchè quelli di cima sono la maggior parte cattivi, per esser le mazzette in quella parte troppo tenere, e non consolidate, nè ben formati i loro occhi; e gli altri vicini alla madrebranca delle mazzette, che è quanto dire nel piè delle medesime, sono questi così piccolini, poco rilevati, e tanto imprigionati, che possono chiamare quasi ciechi, e affatto sterili ed infecondi; avendolo io veduto molte volte coll' esperienza, fatta anche apposta, che le mazzette innestate con questa sorta di occhi non risolvono, nè fanno mai gettate, che siano buone a nulla, con tutto che si attacchino felicemente. E la ragione è chiarissima, perchè non avendo il nutrimento dove fare liberamente la sua uscita, è l'istesso che far l'innesto con un pezzo di mazzetta senza occhi. Si

C c z

tro-

trovano però molte volte, massime sopra le rame più grosse, e più gagliarde delle piante deboli, alcune mazzette non molto lunghe, che hanno la cima piuttosto grossa, chionfa e consolidata, dove sono gli occhi ben formati, fecondi, capaci, e buoni per fare gl' innesti anche quelli della vera cima; ma non è così nel piè delle mazzette, dove non vi è mai neppure un occhio, che non sia imprigionato, e quasi affatto cieco, e incapace di ben vegetare.

Dell' osservazioni da praticarsi quando si fanno gl' innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto.

C A P. IV.

PRima di fare gl' innesti sopra le piante domestiche per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne i frutti, essendo difettosi, si esami- ni minuramente di dove possa derivare la causa, per poterla opportunamente rimuovere; e sappiasi in primo luogo, che le piante domestiche poco fruttifere, si vedono ordina-
ria-
men-

mente più ne' frutti dall' Inverno , che in quelli dalla State , e dall' Autunno . S' inestino adunque sopra di queste piante poco fruttifere altre pere dalla State , e dall' Autunno , che fruttano felicemente quasi ogni anno ; come sono le Ciugnoline , che maturano al principio di Giugno ; Moscadelle tonde e lunghe , che maturano passata la metà di Giugno ; Ciugnolone , che maturano alla fine di Giugno ; Zuccherine , che maturano al principio di Luglio ; Bugiarde , che maturano prima della metà d' Agosto ; Santa Maria , che maturano pochi giorni dopo le bugiarde ; Angeliche , e Garofanine , che maturano al principio d' Ottobre ; simili , ec. Per l' altre piante poi non bene appropriate al Clima , e al suolo , che fanno , come accade facilmente , le pera imperfette , e di cattivo sapore , cioè troppo sciapite , acquose , e poco durevoli , s' inestino d' altre razze più dure , e meno sugose ; e facendole troppo legnose , nodose , asciutte ed aspre , s' inestino di qualità più umide , e delicate , per emendare e correggere , se non in tutto , almeno in parte , e più che sia possibile i difetti tanto del suolo , che delle pera non bene appropriate . E restino persuasi

tanto i Padroni, che i Giardinieri, che ho più volte trovate delle piante di diversi frutti avahzate con l' età, robuste, sane, gagliarde, e non facevano neppure un frutto; e dopo innestate d' altre razze più proprie, hanno fruttato copiosamente quasi ogni anno; siccome ne ho trovate altre, che facevano i frutti così insipidi e di cattivo sapore, che non erano buoni a nulla: e dopo innestate d' altre qualità, hanno fatti i frutti di tutta perfezione: essendo verissimo, che la buona cognizione, e l' arte praticata saviamente, suppliscono a molto in tutte le cose.

*Del tempo e del modo d' Innestare
le Viti.*

C A P. V.

IL più vero tempo d' innestare le Viti, è da' venti del mese di febbrajo, fino a' dieci di Marzo, avuto riguardo alle stagioni anticipate, o posticipate, a' paesi più caldi e più freddi, e alle terre più e meno leggieri e attive, dove le Viti mettono più presto di quel che facciano ne' paesi freddi, e nelle terre forti; siccome mettono più anticipatamente le Viti debbo-

deboli, ed altre di diverse uve che fanno i capi sottili, e maturano presto; di maniera che bisogna dipendere dalle Stagioni, dal Clima, dalle qualità delle terre, e de' Vitami, e fare gl' innesti prima che le Viti entrino gagliardamente in azione. Si scelgano adunque i Vitami di buona razza, che siano proprj per il Clima, e per il suolo, scegliendo i Sermenti di mediocre grossezza, sodi, e ben formati, che abbiano gli occhi spessi, grossi, e rilevati; facendosi gl' innesti a spacco o fessolo; mettendo il sermento nella spaccatura, scarnito in maniera che commetta benissimo da ambe le parti; che abbia un occhio solo voltato al di fuori, nel medesimo modo già descritto per le piante de' Peri, e degli Agrumi; praticandosi tutte l'altre diligenze sopradette: e attaccati che siano, si potino, e si coltivinino come l'altre Viti nella maniera che si stima più utile, e propria.

TRATTATO

DI ARARE, E SEMINARE LE TERRE.

*Del tempo e del modo di arare le terre ,
dove ha da seminarfi il Grano ,
Vecciato , e Segalato .*

C A P. I.

IL vero tempo di arare le terre, dove si dee seminare il grano, il vecciato, ed il segalato, in particolare nelle nostre pianure di Toscana, dove ogni anno si semina nel medesimo terreno, egli è subito segato il grano, che è quanto dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Questa lavorazione, chiamata comunemente da i Contadini fendere, o rompere le terre, si faccia sempre in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente tutte le barbe dell' erbe; facendo coll' aratro ben grande un solco nel vero mezzo della porca, più al fondo, e più dritto che sia possibile, acciocchè la terra resti bene, ed ugualmente tutta rotta,

ta, smossa, e sollevata da ambe le parti della porca ; poichè non arandosi dritto, e nel vero mezzo , nelle tortuosità , che restano , non si smuove, nè si solleva la terra ; e restando soda, non può godere nè dell' aria , che la purga e stagiona , nè del Sole , che la concuoe e scioglie , mettendola in maggiore attività , oltre al seccare le barbe dell' erbe ; nè può approfittarsi delle rugiade , o guazze , che la fecondano . Si procuri adunque di arare , o fendere la terra col solco più al fondo e più dritto che sia possibile , per le ragioni sopra accennate .

Passati poi venti , o venticinque giorni incirca dopo arata , e rotta la terra come sopra , si erpichino i campi sempre per lo traverso con l' Erpice grave e pesante , che habbia i denti lunghi , e vicini un palmo l' uno all' altro , appianando e stritolando minutamente le mezzane e grosse Zolle della terra , acciò si distacchino , e secchino tutte le barbe dell' erbe ; capace poi così stritolata , di ricevere più facilmente tutto il beneficio possibile dell' aria , del sole , e delle guazze , &c.

Si torni poi di nuovo a lavorare questo medesimo Terreno circa alla metà del mese d' Agosto , facendosi col solito aratro gran-

grande due solchi per porca, cioè uno per colta, o, come altri vogliono, uno fra il solco nuovo e il vecchio, più al fondo e più dritto che sia possibile, ciò che i Contadini chiamano colteggiare, o inci- gliare.

Indi si seminano in ogni coltra di terra sempre sopra il lembo più grosso quattro staja di lupini almeno, chiamati comunemente rovesci, che servono poi per governo del grano. Seminati adunque questi lupini sopra il vivificato lembo più grosso, che è quello, che resta sopra il solco vecchio, dove dovrà essere appunto il vero mezzo della nuova porca; acciò questa resti ogni anno mutata di sito, nè mai sempre nell'istesso luogo. Si spiani poi subito seminati i lupini il sopradetto lembo col farchio, o colla marra, formandone la nuova porca, stritolando tutte le grosse e mezzane zolle, appianando la medesima porca dalle inuguaglianze, ed altre scabrosità, in modo che ella resti altresì rotonda, colma, e rilevata in mezzo; e nel medesimo tempo si addrizzi pure col farchio, o colla marra l'altro lembo, che resta in piedi, chiamato il nuovo, va tutte le tortuosità, ed altre inuguaglianze; acciò il medesimo lembo resti più tortile, aggua-

agguagliato, e dritto, che sia possibile; poichè dovendo in suo luogo tornarvi il solco per uso dell' acque superficiali, dopo seminato il grano, ne segue, che le porche restano più larghe, ed agguagliate; di maniera che essendo così ben fatte, e appianate, seminandovisi sopra il grano, questo resta appunto in luogo, ove cade dalla mano di chi lo semina, e nascono poi i grani in giusta, e debita lontananza uno dall' altro; onde è che tutte le fila vengono comodamente, e agiatamente a perfezione, conducendo francamente tutto il loro saldo, e copioso frutto; laddove nelle terre lavorate alla peggio, e poco appianate, resta il terreno in alcuni luoghi quasi affatto voto di fila, ed in altri troppo pieno, attribuendo ciò la maggior parte de' contadini alle formiche, ed altri an' maletti, i quali per verità sono quasi sempre innocenti; non volendo persuadersi, che nelle terre poco appianate, il grano non può far di meno di non nascere a mucchietti; perchè sopra le zolle, ed altre scabrosità della terra non vi si possono mai fermare i grani del seme; calando immediatamente nel più basso, e nelle bucherelle, massimamente nelle terre grosse • forti, mentre

tre i Contadini non vi abbiano tutta la necessaria avvertenza in breve ed ugualmente appianarle, tritolando minutamente le zolle.

Adunque il grano, che nasce a mucchietti, oltre al gran pregiudizio di non poter godere tutte le fila agiatamente il beneficio delle guazze, dell'aria, e del sole, nè pur le barbe possono approfittarsi del terreno, e del sugo, per esser quasi tutte in un gruppo troppo serrate, ristrette, ed intrigate insieme; ne segue intanto, che molte di quelle fila, che nascono nelle bucherelle, marciscono dalla troppa umidità, che ivi si ferma, ovvero se non marciscono, non possono almeno subito cominciare colle loro barbe ad agire colla dovuta vivezza, e celerità; e se pur cominciano per il beneficio dell' asciutta stagione, quale poi cambiata in troppo umida e piovosa, ne segue, che fermandosi più che altrove, l'acqua, e superflua umidità nelle bucherelle, le fila del grano, che ivi ritrovansi, si raffreddano, s' illanguidiscono, e soffermano tosto, e non cominciano che nella Primavera, molto più tardi dell' altre veramente sane, a ripigliare, ma adagio, e lentamente qualche poca di vivezza, e di spirito; e intanto avvicinandosi il tempo, che

che debbon fiorire, allegare, e condurre il suo frutto, essendo così languide, e troppo ferrate insieme, il caldo della stagione in pochi giorni forzatamente le stringe, e le secca, senza che abbiano tempo di condurre a perfezione il loro, benchè pochissimo, frutto, restando poco granito, poco pesante, e facile a guastarsi.

Si conclude adunque, che le terre vogliono essere molto ben pulite e nette da tutte le barbe dell'erbe, lavorate al fondo a' tempi proprj, benissimo appianate prima di seminarvi il grano, governate prodigamente nell'atto di seminarle, oltre a i lupini chiamati rovesci, con altri concimi sottili, e sostanziosi; non rilavati dall'acque, nè spolpati dal calore del sole, che è uno de' grossi mali che possono patire i concimi; ed allora refteranno per tutto ugualmente piene di fila di grano, nè troppo rade, nè troppo spesse, approfittandosi tutte della terra, del sugo, dell'aria, del sole, e delle guazze; e saremo certi, che renderanno quasi ogni anno ficure, sollecite, perfette, e copiose raccolte; essendo verissimo, che le tanto scarse e miserabili, non si vedono che alle mani delle persone trascurate.

Della

Delle qualità , che dee avere il seme del grano , e del modo più proprio di conservarlo .

C A P. II.

Primieramente è da sapersi , che non solo il seme del grano , ma molti altri semi , è bene che sieno nuovi , che è quanto dire del medesimo anno , perchè son più sani , pronti , attivi , e fecondi , e nascono con maggiore attività e sollecitudine quasi tutti in un medesimo tempo , purchè sia scelto , ben granito , pesante , e fatto in terre non frigide , nè troppo umide , nè adombrate , e vangate del medesimo anno , chiamate comunemente da' Contadini terre novete , o rinnovate . Ed in altri paesi più vasti , d' aria cattiva , e spopolati , dove per mancanza d' uomini non possono seminare ogni anno le medesime terre , nè vangarle ogni tre anni una volta , come andrebbe fatto ; in questi paesi dico , si scelga il seme del grano fatto nelle terre smaggesate , chiamato grano di maggesi ; essendo questo pure buonissimo , pesante , e sano forse più dell' altro fatto nelle suddette terre novete ; non perchè venga da

da una terra stata due o tre anni senza lavorarla, e senza seminarla, perchè lasciandola così sorda, invece di riposarsi, come vien creduto comunemente, è cosa certissima, che si stracca, si opprime, s'addormenta, e perde la sua attività, non potendo approfittarsi dell'influssi celesti; e intanto s'empie di diverse erbe, roghi, spine, ec. che la sfruttano, e indeboliscono molto; non potendo farle strapazzo maggiore che lasciarla sorda senza lavorare, siccome non le si può fare il maggior beneficio, che lavorarla spesso profondamente, tenendola smossa, sollevata, e pulita dall'erbe, spine, ec. Ma questa suddetta terra smaggesata fa il grano molto buono, solo perchè essendo più volte ben lavorata e smossa coll'aratro ne' mesi di Aprile, Maggio, e Giugno, (cioè che vuol dire smaggesare), e poco, o niente adombrata dagli alberi, gode e s'approfitta validamente con tutto il comodo del gran beneficio dell'aria, e del sole, delle piogge, e delle fecondissime guazze d'Aprile, Maggio, e Giugno: e questa è l'unica ragione, che il grano seminato nelle terre smaggesate, rende più sicura, e più copiosa la raccolta, ed è molto migliore, e più perfetto dell'altro, che viene dalla terra, che

che si semina ogni anno; non potendo questa godere il suddetto vantaggio, mentre non si può cominciare a lavorare che dopo segato, e levato il grano, che vale a dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio; e perciò il grano non è così pesante e perfetto, come quello che viene dalle terre smaggefate, massimamente quando è fatto in terre poco adombrate dagli alberi, e vangate di due anni.

In oltre farebbe molto bene, che i grani venuti anche da questa sorta di terre così sane, ben lavorate, e pulite dall'erbe, dalle radiche, ec. fossero scelti, come farebbe per esempio: se in quel tempo, dove si è già destinato il grano per seme, vi fosse qualche pezza di terra molto adombrata, frigida, e viziosa, il grano, che ivi farà, non si mescoli coll'altro destinato per seme; essendo questo di sua natura moto imperfetto, e poco fruttifero. Si scelga adunque, anche dalle terre novete e smaggefate, solamente il grano delle spighe più alte e gagliarde, che è il più sano, il più attivo, ed il più fruttifero, e facile a conservarsi bene. Essendo anche cosa molto utile, e vantaggiosa il mutarlo ogni due o tre anni almeno, da

da un luogo all' altro, purchè si migliori-
no le condizioni del seme, scegliendolo sem-
pre da terre sane, ariole, e ben lavora-
te, come sopra si è detto; avuto riguar-
do che la qualità de' semi siano confa-
centi, e proprie alle diverse qualità del
suolo, e del Clima. Parlando adunque di
alcune diverse qualità di grani, che sono
a mia notizia, dico in primo luogo che
vi sono alcuni grani, chiamati grossi, co-
me è quello colla resta nera, Ravanese
grosso senza resta, Bianchetto, Mazzoc-
chio, Mazzocchino, e Civitello, tutti col-
la resta. Questi suddetti grani grossi vo-
gliono esser seminati anticipatamente; ama-
no il Clima non molto freddo, la terra
grossa, e forte, ben lavorata e governa-
ta, perchè altrimenti fanno raccolte mol-
to scarse e miserabili, e talvolta in al-
cuni luoghi la maggior parte non fanno
nè pure la spiga; attribuendolo poi i Con-
tadini alle nebbie, alle brinate, e ad altre
lor solite cose sognate. Questi suddetti
grani servono solamente per uso di pane
ordinario, mentre non siano mescolati con
altrettanti grani gentili; che in questo ca-
so fanno il pane molto migliore. Il grano
duro, bianco e rosso con la resta, che è
buono solamente per uso di Paste, vuol'

D d

cf-

esser seminato anticipatamente ; ama il Clima , e la terra come sopra . Vi sono poi altri grani gentili , come è il Toletto bianco senza rella , e la cascola bianca con la rella ; questi vogliono esser seminati presto ; amano il Clima caldo , la terra di buonissimo fondo , mediocrementemente sottile , patola , grassa , ben governata con lupini cotti , e concimi lottanziosi , vangata profondamente del medesimo anno , se vogliamo ricavarne copiose e abbondanti raccolte , di una qualità di grani bellissimi e molto pesanti ; da servirsene più per uso di paste , che di pane , quando non siano mescolati con altri grani , che facciano buona lega ; che in questo caso fanno il pane buonissimo . Il Toletto rosso senza rella vuol' esser seminato presto ; ama il Clima caldo , la terra mediocrementemente sottile , ben lavorata , e governata . Questo è una qualità di grano molto pesante , bello e buon per far pane . Il grano rosso , e la cascola rossa con la rella , vogliono il Clima caldo , la terra leggera e sottile , e fanno ragionevolmente bene , quando anche non sia vangata dell' anno avanti , e tanto governata ; ma è da sapersi , che fanno sempre meglio mentre sia ben lavorata e governata . Queste sono due qualità

lità di grani buonissimi per uso di pane, facendolo molto rilevato, leggero, e saporito. Il grano gentile rosso dalla reita, chiamato montanino alpignano, che è il migliore di tutti per uso di pane; vuol' esser seminato presto, ama il Clima non molto caldo, il terreno piuttosto sottile e leggero, ben lavorato e governato.

In quanto poi al modo più proprio di conservare il seme del grano, primieramente è necessario che egli sia benissimo secco, e stagionato, netto e pulito dalla polvere più che sia possibile, messo in luogo fresco, ed asciutto, ed ivi conservarlo fino al tempo della sementa, con rivederlo, e rivoltarlo sovente; ed essendo sicuri, che non riscaldi (cosa che procede totalmente dall' esser poco secco, e stagionato, ovvero dall' esser stato segato troppo presto, che più difficilmente si secca e stagiona), si metta in arche, o in altri vasi, coprendolo con la rena asciutta per l'a tezza di un sesto di braccio.

Arrivati finalmente al tempo della sementa, prima di seminarlo, si crivelli diligentemente col crivello a mano, levando tutti i grani imperfetti, che vengono facilmente a galla, cioè al disopra dell' altro nell' atto di crivellarlo, acciò il seme

resti veramente pulito, tutto sano e perfetto; e si faccia il possibile per bene e sicuramente appropriarlo al suolo, e al clima: e siamo certi di vederne poi effettivamente in pratica raccolte quasi sempre sicure, e abbondanti di grano veramente sano, perfetto e durevole, che sarà il pane non solamente in maggior quantità, ma più sostanzioso, rilevato, saporito, e forse più salutare.

Del tempo e del modo di seminare il grano, vecciato, e segalato.

C A P III.

Il più vero tempo di seminare il grano, parlando generalmente delle nostre pianure di Toscana, egli è dalli 15. del mese d' Ottobre fino alli 10. di Novembre: nè vale a dire, che sia necessario l' aspettare fino a tanto, che sia piovuto, in modo che la terra resti bene inzuppata dopo lavorata l' ultima volta, accio siano nate tutte l' erbe. Io non dico, che l' esser nate l' erbe prima di seminare, non possa esser utile per il grano; ma dico altresì non esser tanto necessario l' aspettare, che piovva prima di seminare, per non im-
pe-

pegnarfi a far poi la sementa troppo tardi, la quale in sostanza riesce sempre poco fruttifera. Il nascere dell' erbe, che vengono da alcuni semi, dipende assolutamente dalla pioggia, a riserva di altri, che non nascono mai fino alla Primavera. Dipende pure dalla pioggia il risorgere le nuove erbe dalle loro barbe; ma quando la state va molto calda e asciutta, e che le terre sieno state ben lavorate nelle proprie stagioni, le barbe seccano tutte quasi affatto, onde non possono l' erbe nuovamente risorgere; e se la state va umida e piovosa, risorgono dalle barbe, e nascono da i semi molto prima del tempo della sementa; e andando calda, non torna mai conto d' impegnarsi ad aspettare che piovà, perchè nascono solamente i semi dell' erbe; poichè la maggior parte non nascono prima che ne' mesi di Marzo e di Aprile; e queste non sono così nocive come l' altre, che nascono subito seminato il grano; perchè essendo il medesimo già impovertito con le barbe, ed assai grandicello, comincia tosto a crescere con tutta vivezza, atteso il beneficio della calda stagione; e intanto l' erbe nate di Marzo e di Aprile restano superate, e per così dire, affogate dalle fila del grano,

senza che abbiano tempo di poter crescere ugualmente in sua compagnia. Adunque si faccia tutto il possibile per seminar presto, che vale a dire nella propria stagione, con tutto che la terra sia tanto asciutta che spolveri; poichè è cosa certissima in pratica, che il seminar presto, non inganna quasi mai; ed il seminar tardi può produrre una raccolta fallace, cheche dicano in contrario i Contadini inesperti. E le ragioni per le quali le sementi fatte anticipatamente in tempi propri sono sempre le più sicure, e più fruttifere, sono in primo luogo: che non essendo anche l'aria fredda, vi è subito da considerarsi il vantaggio, che nel medesimo terreno meno quantità di seme basta; ed in secondo luogo è da valutarsi molto il nascere, che fa tutto il seme facilmente in pochissimi giorni; cominciando immediatamente ad agire con le barbe, che in breve si fanno grosse, allungandosi, e internandosi nella terra; e in tanto il grano fa cetto, moltiplicando la figliolanza delle fì'a, che tosto si assodano, facendosi complesse e robuste in modo, che venendo poi il freddo eccessivo, e le soverchie umidità, resistono più francamente; e passando alla Primavera, risolvono molto più pre-

presto , cominciando vivamente ad agire e crescere in maniera , che venendo il caldo e l' asciuttore , le fila sono così avanzate e affodate , e le spighe sono tanto avanti , che più facilmente si difendono dalle nebbie , dalle vampe del Sole , dalla ruggine . ec. Laddove l' altre fatte troppo tardi , sopraggiungendo il freddo , stentano , e stanno molto a nascere , oltre al seme , che si perde , e intanto il tempo fugge , e le barbe (che sono la base fondamentale delle raccolte più o meno abbondanti) non agiscono , nè si fanno proprio il terreno ; di modo che venendo la Primavera , ed essendo state le barbe così piccole , e delicate già oppresse , addormentate , e trattenute dalla rigidità del ghiaccio , e dalla soverchia umidità , risolvono molto più tardi , e così freddamente , che fanno un solo filo debole , miserabile , languido , e affatto incapace di resistere , e difendersi dalle nebbie , dalle vampe del Sole , dalla ruggine , ec. cose tutte da me sempre osservate , e vedute ogn' anno accadere molto più nelle sementi fatte male e tardi , che nell' altre fatte bene , e in tempi propri , ec.

Si cerchi in oltre di appropriare le qualità del seme del grano vecciato , segala-

to, ed altre robe, al suolo, e al clima; essendo certo, che quando il caso portasse, che vi fosteto de' Padroni, o altri soprantendenti, che avessero poca pratica, possono far poc' altro che riportarsi a qualche Contradino più intendente, già abitante da qualche tempo nel paese, e pratico delle possessioni; perchè in questo ho veduto coll' esperienza, che se ne trovano qualcheduni, che a forza di pratica fanno bene appropriare al clima, e al suolo le qualità del seme. Ne si semini mai quando la terra è troppo bagnata, nè in giornate piovose, essendo questo ancora, a mio giudizio, uno de' maggiori disordini, che possa farsi in questo genere.

In quanto poi al modo più proprio di seminare, io dico esser cosa molto necessaria, che l' uomo che semina, sia sbrigato, e pratico, e lo faccia in maniera, che uscendoli dalla mano il seme, vada un poco in alto, acciò cada in terra a pionbo, peichè in questo modo si allontanano più giustamente l' uno dall' altro i grani, e più facilmente si fermano subito tutti in terra appunto nel luogo, ove cadono, in più giusta e debita lontananza uno dall' altro.

Seminato che sia il seme del grano, si copra subito benissimo con la terra, par-
ti

ticolarmente nelle terre leggerose, fortili, asciutte, e situate in positura scoscesa, e non tanto leggermente, come malamente vien praticato; poichè essendo questa sorta di terra più soggetta dell'altra ad esser portata via dall'acque piovane, restano poi le barbe del grano quasi affatto isolate e scoperte, ed oltre al pregiudizio di non potere approfittarsi validamente della terra, restano maggiormente esposte a' rigori del ghiaccio, e del caldo; e massime il grano, che resta nelle coste, o alle sponde delle porche; questo si vede molte volte quasi affatto staccato dalla terra. Quindi si vedono poi spighe di più forte, cioè grosse, lunghe, mezzane, ed altre tanto piccole e miserabili, che non fanno quasi nulla affatto.

Facciasi adunque tutto il possibile per seminar sempre in tempo di propria stagione, benchè la terra sia asciutissima; nè si consideri ormai tanto necessario l'aspettare che nascano l'erbe per mezzo delle piogge: si pratici piuttosto di seminar più presto, e più spesso ne' paesi freddi, e nelle terre forti, umide, frigide, ed ombrose; e si adatti la qualità del seme alla proprietà del clima, e del suolo; seminando in modo, che i grani restino in giusta lontananza, coprendoli subito

bito benissimo con la terra, massime ne' paesi, ove ella è sottile, e situata in positura scoscesa. E resti ognun persuaso, che i grani non saranno tanto soggetti alle nebbie, alle brinate, alle ruggini, ec. e renderanno quasi sempre sicu e, copiose, e abbondanti raccolte; essendo verissimo, che questa sorta di disgrazie vengono solamente alle semente fatte male, e tardi.

Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abbitare, o abbarcare il grano ed altre robe.

C A P. IV.

IN quanto al tempo di segare, o mietere il grano, ec. questo non è limitato, perchè in alcuni paesi secca, e si perfeziona più presto, ed in altri più tardi, ciò che accade talvolta anche in un medesimo Campo; e perciò avanti di segarlo vadano persone pratiche a visitarlo, e riconoscerlo esattamente, affinchè non venga mai segato prima che non sia secco, e ben fatto; il che si conosce facilmente dalla mutazione del colore, che fa la sua paglia, quale di gialla, diventa bianca; e dalle spighe che si torgono molto più acutamente nel collo, pie-

piegandosi colle cime all' ingiù a guisa di uncini; ambedue veri, e sicuri contrafegni, che il grano è giunto alla sua perfezione, ed allora si segghi colla maggiore sollecitudine; mettendolo di mano a mano, che si segga, con buon ordine, disteso, ed allargato in terra per il traverso, e sopra il solco, acciò si asciughino, e si stagionino ugualmente preito tanto le spighe, che la paglia.

Io dico che non si segghi mai il grano, nè altra roba prima che non sia compiutamente fatta; perchè segandosi prima, quando è in latte, o come altri dicono in cera, resta sempre meno pesante, vizzo, grinzoso, ed imperfetto, e più difficile a seccarsi, e stagionarsi bene, di modo che facilmente poi riscalda, si vora, e va a male.

Adunque, dopo segato, e disteso in terra, come abbiamo detto, ed alquanto secco, stagionate le spighe, e la paglia, si legghi in piccole manne, o come altri dicono mannelli, o covoncelli, facendo subito le barche, ovvero biche tonde, sode, e ben ferrate, colle spighe voltate tutte al di dentro, in maniera che piovento, non possa mai penetrarvi l' acqua, nè altra umidità; affinchè il grano, e la paglia possano maggiormente stagionarvisi bene. Nè mai si faccia, come malamente vien praticato in alcuni

ni paesi, dove in vece di fare le biche tonde, fanno le rette lunghe, mettendo le manne del grano per dritto col calcio della paglia in terra, voltate le spighe all' insù, in maniera che s'incrociano quelle di una manna con l'altra; e così seguitando, appoggiano sempre per dritto una manna all'altra, facendo quelle rette di figura molto lunga; lasciandole poi ne' campi allo scoperto fino al tempo della battitura; e intanto restano tutte le spighe colla maggior parte della paglia, esposte per tutto quel tempo, non solo alle guazze della notte, ma all'estremo caldo del giorno; e quel che è peggio, tal volta alle piogge; di modo che la paglia perde molto del suo sapore, e natural sua bianchezza, e parimente il grano con quell'inumidirsi, ed asciugarsi sovente, perde il suo bel chiaro e lustro naturale, diventando più oscuro, e di brutto colore. Laddove l'altro bene abbicato, o abbarcato strettamente, si conserva più chiaro, lucente, sano, perfetto, e durevole; e bianca, salda, odorosa, e saporita la paglia. Cose tutte che più chiaramente dimostra la sola pratica.

TRATTATO

DE' COCOMERI.

*Della qualità della terra atta, e propria
per li Cocomeri.*

C A P. I.

LA terra per uſo de' Cocomeri veramente ſtimabili, come fanno nella noſtra pianura di Piſſoja, vuol eſſere in pianure di paefi caldi, e di campagne aperte, dominate dall' aria, e dal ſole, ſana, di buoniffimo fondo, graſſa, paſtoſa, leggerofa, che ſtritoli, pronta, e attiva, purchè non ſia troppo arenofa, nè tanto forte, che nella State per il gran caldo ſi ferri, e ſ' uniſca tanto inſieme, che faccia dell' aperture, e col modo di poterla adacquare; e che la ſuperficie del ſuolo ſia in poſitura tale, che abbia per più verſi un poco di declive, per il dovuto, e neceſſario ſcolo dell' acque ſuperficiali.

Dal

*Del tempo e del modo di vangare la
terra per uso de' Cocomeri, e del
modo di seminarli.*

C A P. II.

IL più vero tempo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, egli è dal principio fino a' venti del mese d' Aprile; purchè sia tanto asciutta da potersi facilmente travagliare; vangando, e smuovendo minutamente tutto il suolo tre palmi al fondo per il meno; cavando benissimo tutta la gramigna, radiche, ed altre erbe, che suol facilmente produrre questa sorta di terra. Si costituisca la superficie del suolo, quando di sua natura non fosse in ppositura tale, che abbia un poco di declive per più versi, acciò possano scolare, e andarsene superficialmente l'acque piovane, e la terra stia in maggiore attività, nè mai addormentata dalla soverchia umidità. Passati poi due o tre giorni dopo vangata, e pulita dall'erbe, radiche, ec s' erpichi replicatamente tutta per più versi, tanto che restino bene stritolate, e diffatte tutte le grosse, mezzane, e minute Zolle.

Do-

Dopo vangata, erpicata, e pulita la terra; giunti circa a' ventiquattro, o venticinque del mese d' Aprile, che ne' paesi un poco caldi, è il vero tempo di seminare i Cocomeri, si lavori coll' aratro grande, che faccia il solco largo due palmi e mezzo all' incirca, compresi il lembo, o sia ciglio, facendo i solchi che vadan, per quanto sia possibile, per l'aria di mezzogiorno, e tramontana. mettendo subito arata due solchi insieme, tirando col marrone un lembo, o come altri dicono, un Ciglio addosso, o per meglio dire appoggiato all' altro, in maniera che vengano a formare una sola porca, o sia passata, larga cinque palmi all' incirca, in modo che dalla parte di Levante resti bassa al pari del fondo del solco già fattovi con l' aratro; e dalla parte di Ponente resti alta quasi quanto l' altezza del lembo; cosa che serve non solo per facilitare maggiormente lo scolo dell' acque piovane; ma anche perchè i semi de' Cocomeri (che di questa stagione tuttravia un poco fredda sono più tosto difficili a nascere) possano godere più facilmente il beneficio dell' aria e del Sole, che mette la terra in maggiore attività, facilitando, e accelerando la nascita a i medesimi
semi

femi , che tosto s' internano , e s' assicurano colle loro barbe nella terra .

Subito preparate le porche , o passate , come sopra si è detto , si facciano con la vanga , in mezzo di ciascheduna porca , le buche , due palmi e mezzo all' incirca larghe per tutti i versi , e due profonde , acciò siano capaci di staja uno e mezzo di concime per ciascheduna , e lontane dodici palmi pure all' incirca una dall' altra ; avuto riguardo , che non si rincontrino immediatamente , ma vengano sterzate per tutti i versi , o come altri dicono , in quincunce , mettendovi poi il concime nella quantità sopra accennata , senza pigiarlo , per non diminuirli la sua attività ; tirandovi poi sopra la terra , benissimo stritolata , senza pigiarla niente affatto ; facendo appunto sopra il concime per il lungo della porca coll' occhio del marrone un piccolo solchetto , chiamato comunemente occhiello , profondo per la grossezza di due dita , e lungo circa a un palmo ; coll' avvertenza che sopra il concime vi resti per l' altezza di quattro dita di terra per lo meno ; mettendo poi spartatamente in ciascheduno occhiello otto , o dieci semi di Cocomero , stati prima per tre o quattro giorni a rinvenire nell' acqua dol-

dolce , coprendoli tosto leggermente con terra fertile , benissimo tritolata , e un poco arenosa , acciò pioviendo non faccia crosta , e impedisca la nascita . Nè si faccia mai questa faccenda , mentre la terra sia troppo bagnata ; indugiando più tosto a seminarli qualche giorno più tardi , eziandio che si dovesse aspettare anche a' primi giorni di Maggio . Non potendo nè pure in questo fare una ricetta , attesa l' incertezza della stagione , dalla quale bisogna dipendere onninamente .

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri , e delle sue necessarie qualità .

C A P. III.

IL tempo di cominciare a preparare , e mettere all' ordine i fughi , o siano concimi per li Cocomeri , egli è subito terminato il mese d' Ottobre , tosto che si cominciano a cavare le vinacce dalle Tina , mescolandole con l' altro concime , o sia letame di Cavalli biadati , e di pecore , in tanta quantità , che siano metà concime di Cavalli , e l' altra metà tra concime di pecore , e vinacce ; mettendolo

E c subi-

subito in luogo, dove non possa piovere, mescolandolo; e tritolandolo benissimo ogni quindici o venti giorni una volta, acciò si venga a smaltire, tritare, e farsi tutto di una medesima qualità; e caso che restasse troppo asciutto, come suole accadere, e che per questa causa non potesse fermentare, nè pigliare il suo calore per smaltirsi, e tritarsi; in questo caso vi si metta sopra tanta quantità d'acqua, che lo renda un poco bagnato da per tutto, facendo questo subito mescolato, acciocchè l'acqua possa più facilmente penetrarvi, e allargarsi da per tutto, tenendolo sempre ammassato, e unito strettamente insieme. Giunti poi al principio del mese di Marzo, si consideri la quantità del suddetto concime, e si pigli per la quinta parte all'incirca di sterco di colombi, e di polli, et un'altra quinta parte di lupini scottati in caldaja, mescolando ogni cosa minutamente con la massa dell'altro concime: nè si lasci per quanto sia possibile di pigliare un'altra quinta parte per lo meno di cessine, o siano materie grosse, che si cavano dalle cloache delle case, mescolandole col medesimo concime, quale poi si rimescoli per due, o tre volte, tenendolo sempre ammassato strettamente insieme. Venuto poi il tempo di semi-

minare i Cocomeri, si metta nelle buche, fatte come sopra si è detto, nella quantità di itaja uno e mezzo per ciascheduna; e faremo ficuri di Cocomeri molto grossi, di buccia soda, bella, nera morata, e di una patta molto rossa, calda, odorosa, e saporita; purchè il seme sia di buona razza, perchè ve ne sono di moltissime qualità; ma è da sapersi, che i migliori sono quelli, che fanno la buccia liscia, nera morata, e il gambo lungo, coll' attaccatura rabelcata, e di circonferenza grande più di un mezzo tollero, ed il fiore rotondo, e grande quasi come un testone; essendo questi ordinariamente i migliori, i più pesanti, e i più durevoli; ma dall' altro canto maturano un poco più tardi degli altri; e la maggior parte sogliono essere di seme nero, o capellino, benchè ve ne siano anche di seme bigio, ma pochissimi se ne trovano di seme rosso. Assicurando ognuno, che la grossezza, bellezza, e bontà de' Cocomeri, dipende in primo luogo dalla razza del seme, e molto dalla qualità del suolo, e de' concimi.

*Del tempo, e del modo di coltivare le
piante de' Cocomeri.*

C. A P. IV.

IL tempo di cominciare a coltivare le piante de' Cocomeri non si può appunto limitare, poichè dipende dalla stagione, e conseguentemente dalla nascita anticipata, o posticipata.

Sappiasi adunque, che dieci, o dodici giorni dopo nati, vedendo che siano bene assicurati, e di buono e vivo colore da potersi distinguere i migliori, se ne lascino soli due gambi per buca, sempre i più belli, purchè siano un poco lontani uno dall'altro; sbarbando immediatamente tutti gli altri più inferiori, e languidi. Cresciuti poi tanto che abbiano tre o quattro foglie, si zappi, e si sinuova da per tutto il campo ugualmente la terra, sollevandola diligentemente all'intorno delle piante, ricalzandole con avvedutezza il gambo fino all'altezza delle foglie, senza pigiarla, nè ferrarla niente affatto, pulendola benissimo da tutte l'erbe, che vi fossero nate, appianando un poco le porche per la parte dell'aria di Pon-
nen-

nente, in maniera che cominciano a fare la figura tanto da una parte che dall'altra, affinchè le piante de' Cocomeri restino sul più alto della porca.

Cresciute poi tanto che abbiano circa a un palmo e mezzo di tralcio, si zappi, si smuova, e si pulisca nuovamente tutto il suolo della terra, appianandola ugualmente, massime intorno alle piante, ricalzandole con avvedutezza, voltando le punte de' tralci sterzatamente per tutti i versi del campo, acciò lo riempino, e coprino da per tutto ugualmente; lasciando due stradelli che s'incrocino, dove s'impedisca che non vadano i tralci, tenendoli spesso voltati colle punte al di dentro del campo, affinchè si possa liberamente passeggiare senza offendere, nè calpestare i medesimi tralci, tenendoli guidati, e sterzati in maniera che non vi resti niente di terreno scoperto.

Cominciando poi a fiorire, e conseguentemente ad annodare i Cocomeri, di mano a mano che se ne vedono de' grossi, che pesino due, o tre libbre, si pigliano destramente per il gambo, posandoli in terra dalla parte del fiore, acciò possino crescere con maggior comodo, venendo poi più grossi, più tondi, e di migliore.

E c 3

e più

e più bella figura, tagliando i tralci piccolli, che nati fossero da' tralci grossi e maestri, che hanno già prodotti i Cocomeri; e questi si spuntano lontani più d' un braccio da' medesimi Cocomeri. Ma è da sapersi, che in questa tagliatura e spuntatura di tralci, o, come altri dicono, potatura, biogna farla per mezzo di persone pratiche e intendenti, altrimenti si corre rischio troppo manifesto di fare un grosso male, essendo cosa molto facile di tagliare i tralci buoni, e lasciare i cattivi, ovvero spuntarli troppo corti, e intanto perder molto frutto; di modo che non avendo persone pratiche, io tengo per cosa certa, che possa essere più utile il lasciarli scorre liberamente senza tagliarli, nè spuntar li tralci di sorta alcuna, più tosto che farlo per mezzo di persone, che non abbiano nè pratica, nè cognizione.

Avanzandosi poi la stagione sempre più calda, e giunti circa alli venti del mese di Luglio, e forse prima; e veduto che le piante de' Cocomeri patiscino per il troppo asciuttore, si adacquino immediatamente prima che abbiano cominciato a patire e soffermarsi, facendo entrare placidamente l'acqua per il campo tanto che lo copra quasi da per tutto, tenendolo

dolo così coperto per una notte intiera, ovvero per cinque o sei ore da mattina, acciò la terra abbia tempo d'inzupparsi da per tutto ugualmente. Levata poi l'acqua, si stia per qualche giorni tanto che la tetra sia un poco affodata, senza passeggiare il campo. Praticando poi le medesime diligenze di rivedere spesso i Cocomeri, addirizzandoli, come sopra si è detto; poichè una sola adacquatura tattali copiosamente in tempo opportuno, è capace di condurre perfettamente i Cocomeri alla dovuta maturità.



TRATTATO

De lavori , semente , potature ,
ed altre cose , che accadono
mese per mese .

*De' lavori , semente , ed altre cose da
farsi nel mese di Gennajo .*

C A P. I.

IN questo mese si seminano le Fave marzuole , la Scandella , l' Orzo , le Vecce , i Ceci rossi , le fave napoletane negli Orti , ed in altri luoghi ; si seminano i mochi , le Cicerchie , i Cavoli di più e diverse qualità , i semi delle Pera , Mela , ed altri frutti .

Si fanno i vivaj di puppole , o come altri dicono , d' Uovoli d' Ulivo , i vivaj d' Ulivastrelli salvatici , che nascono dal seme , i vivaj di Gelsi , i vivaj di Peri , Meli , Sufini salvatici , pruni bianchi , ed altro .

Si fanno le sottomisse , o siano propaggini di Viti di buona razza , i Cannaj , o come altri dicono Canneti , le fosse
da

da Ulivi , Viti , ed altre piante .

Si piantano gli Ulivi di tutte le sorte , i magliuoli delle Viti , i Gelsi di tutte le sorte , i frutti di diverse sorte , le rose , i Noci , i Nocelli , o fino Nocciuoli , gli Ontani , le Vetrice , ed altre piante simili negli Argini de' Fiumi , ed in altri luoghi , per difesa de' beni ; si piantano i Melagrani , le Cipolle , massime le bianche , e gli Agli .

Si governano gli Ulivi , magliuoli , Gelsi , ed altre piante piantate del medesimo anno , quando non si sia potuto farlo di Novembre , e Dicembre , che sono i mesi molto più propri per queste faccende ; si governano gli Ulivi , le Viti , ed altre piante vecchie .

Si potano gli Ulivi , ed altre piante ; le Viti , mentre non siano giornate troppo fredde , e rigide ; si potano i Peri , Meli , ed altre piante di frutti .

Si tagliano i legnami da segare per farne travi , ed altri diversi lavori , le legna per il fuoco ; si tagliano , e s' appuntano i pali , e le Calochie , essendo questa la più vera , e la più sicura stagione , perche resistino molto più .

Si rivedono , e s' accomodano i canali e le fosse , che servono per li scoli dell' acque ,

que, acciò queste portino via meno terra che sia possibile, massime nelle colline, ed in altri luoghi montuosi, e scoscesi, dove sogliono far danni, che portano seco pessime conseguenze, benchè a prima faccia pajano di poca considerazione.

Si rivoltano, e si mescolano più volte i concimi.

Si ammazzano i Majali, facendo i preciuitti, e la carne.

Si radunano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutte che marciscono, e che si mangiano alle tavole.

Si rivedono più volte l'Uve, e le frutta, esitando sempre quelle più fatte.

Si sentono, e si mutano quei Vini, che ne hanno bisogno, esitando sempre i più fatti e viziosi.

Si riempiono più volte le Botti, particolarmente ne' tempi umidi, e piovosi.

Si rivedono i Bestiami, che tengono alle stalle i Contadini, massimamente le Pecore, pigliando nota di tutte quelle che hanno figliato, e che devono figliare.

Si cominciano a scuotere, raccogliere, e stagionare le Ulive; si tagliano le Canne; si legano le cime dell'insalate per farle bianchire.

Si rivedono esattamente le possessioni,
tenen-

tenendo risvegliati i Contadini , acciò facciano le dovute , e necessarie faccende . si rivedono le case che habitano i Contadini , osservando se vi siano travi , o altre cose , che minaccino rovina , per rimediarle sempre colla minore spesa ; si rivedono i Grani , et altre robe , esitando sempre le più imperfette ; si rivedono minutamente i Boschi , e le vernacchiaje , o siano palaje , o polloneti , particolarmente di questa stagione , in cui i medesimi Contadini sogliono far molti danni ; si rivedano i concimi , fieni , paglie , ed altri strami , che hanno i Contadini , acciò stiano con qualche timore , e li vendino più difficilmente .

Si tengono ben ferrati , e caldi gl' Oliari , o siano coppaje , o magazzini , acciò non s' accagli mai l' Olio .

De' lavori , semente , potature , ed altre cose da farsi nel mese di febbrajo .

CAP. II.

IN questo mese si seminano le Fave marzuole , la scandella , l' Orzo , e le Vecce , i Ceci rossi , le Fave napoletane negli Orti , ed in altri luoghi ; si seminano i mochi , le Cicerchie , i Piselli , il Grano mar-

zuolo , i Noccioli dell' Ulive , i Noccioli delle Persiche , i Noccioli delle Prune o siano Sufine , i Noccioli delle Ciriege , o siano Ciliege , i semi delle Pera e delle Mela , le Noci , e le Nocelle , il seme de' Cipressi , il seme degli Aranci forti , che sono i migliori , il seme delli Sparagi , si seminano molti e diversi semi d' erbaggi da Orti , le mandorle , il seme del fieno nelle terre prative , ed in altri luoghi .

Si fanno i vivaj d' Uovoli d' Ulivo , i vivaj d' Ulivastrelli salvatici , che nascono dal seme , i vivaj di Gelsini , i vivaj di Peri , Meli , Sufinelli salvatici , Pruni bianchi , altro , ec.

Si fanno le sottomesse , o siano propaggini di Viti di buona razza ; si fanno le fosse da Ulivi , Viti , et altre piante .

Si piantano i Canneti , i frutti di più e diverse sorte , gli Ulivi , i Gelsi , i maglinoli delle Viti , gli Alberelli , o come altri dicono , pioppetti , le falche , le mazze de' falci , le mazze delle Pera cotogne , i Melagrani , gli Ontani , le Vetrice , ed altre piante simili , negli Argini de' Fiumi , ed in altri luoghi per difesa de' beni ; si piantano le mazze del rosmarino , i rami della Salvia , gli Agli , e le cipolle , i Cavoli di diverse sorte , ed altri erbaggi ; si pian-

piantano i Castagnuoli nelle Selve, le radiche degli Sparagi, le Fraule, le Flambuefe, o come altri dicono, lamponi, e le piante del ribes.

Si cominciano a fare gl' Inceffi di quelle piante, che cominciano a muovere, e mettere più anticipatamente.

Si tagliano le canne, i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori, quando non si sia fatto al principio di Gennajo, che e la stagion più propria. Si tagliano, e s' appuntino i pali, ma quevo pure anderebbe fatto del mese di Gennajo; e si tagliano le legna per il fuoco.

Si potano, e si cominciano a legare, e piegare le Viti; si potano gli Ulivi, gli Agrumi di tutte le forte, le piante de' frutti di tutte le forte.

Si governano le piante di tutte le forte, ed i prati e i canneti.

Si riempiono più volte le botti; si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitandosi sempre quelle più fatte.

Si raccattano, e si stagionano i femi di tutte quelle frutta, che si mangiano, e marciscono.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitan-

tan-

tando le più imperfette .

Si rivedano al solito i canali, e le fosse che servono per li sculi dell' acque; si rivedano i Boschi, e le pal je, acciò i Contadini facciano meno danni che sia possibile; si rivedano minutamente le Vigne, ed i filari delle Viti, obbligando i Contadini a riempire i luoghi vaci con propaggioni, o con magliuoli di buona razza; e si fanno gl' innesti delle viti .

Si pulischino dall' Erbe le porche degli Sparagi .

Si mescolino più volte i concimi .

Si proibiscano i Bestiami dalle praterie, che sono in luoghi caldi, e conducono presto il fieno .

De' lavori, semente, potature ed altre cose da farsi nel mese di Marzo .

C A P. III.

IN questo mese si semina il Grano marzuolo, il Lino marzuolo, la Scandella, le Vecce, l' Orzo, le Fave marzuole, le Zucche nere; avvertendo che tutte le sudette robe si seminano al principio del mese. Si semina la Canapa, i Cetrioli, il Basilico, il seme della lattuga dall' Estate,

te, il seme delle more di Gelfo, il seme delle Pastinache, il seme delle Bietole, il seme de' Carcioffi, il seme di diversi erbaggi per insalate, e per odori. Si semina ancora il seme de' Capperi, de' Porri, de' Cavoli neri di diverse sorte, i semi degli Aranci forti, il seme di diverse qualità di fiori, il seme de' Cipressi. Si seminano le mandorle, le noci, le nocelle, i semi delle pera, e delle mela, e il seme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si piantano gli Ulivi, i Magliuoli, i Gelfi, i rami di Fichi, le piante de' frutti di diverse sorte, a riserva di alcune che mettono anticipatamente, come farebbero Mandorli, Persichi, Nocelli, e simili frutti da osso. Si piantano gli Alberelli, le Saliche, gli Ontani, e le Vetrice negli argini de' Fiumi; ma sarebbe meglio farlo ne' mesi di Novembre, o di febbrajo. Si piantano le mazze de' Salci ne' canali, ed in altri luoghi. Si piantano le piante degli Agrumi, le mazze di Rosmarino, le rami della Salvia, diverse qualità di erbe per insalate, e per odori. Si piantano le mazze de' Peri, o siano Meli cotogni, i Cavoli cappucci, i Cavoli piacentini, o, come altri dicono, Verzotti, o lombardelli.

li, i Cavoli neri, le Fraule, le Cipolle, e diverse qualità d' insalate .

Si terminano di potare', piegare, e legare tutte le Viti . Si fanno le sottomisse, o siano propaggini di Viti di buona razza.

Si potano le piante de' frutti di tutte le forte , le piante degli Agrumi, gli Ulivi, i Capperi , i Gelsomini di tutte le forte .

Si piantino i Canneti .

Si fanno i vivaj di Gelsini , i vivaj d' Uovoli d' Ulivo , d' Ulivastrelli salvatici , che nascono dal seme ; i vivaj di Peri, Meli, Sussinelli, Pruni bianchi, e simili , ec.

Si fanno gl' innesti di più e diverse forte di frutti .

Si scalzano , e si governano gli Ulivi , le Viti , i Gelsi , frutti , ed altre piante ; ma è sempre più utile e vantaggiosa farlo ne' mesi passati .

Si riconoscono i Canali , e le fosse, che servono per li scoli dell' acque .

Si accomodano le Colombaje, rimettendovi i cestini a' loro soliti posti .

Si sarchiano e si puliscono i Grani dall' erbe, dalle vecce domestiche e salvatiche .

Si cogliano le Pine .

Si accomodano, e si rifanno quei poggi o cigli caduti nella passata invernata .

Si

Si mettono a utile le Cavalle, e le Somare, facendole figliare anche a' Muletti.

Si rivedono più volte l' Uve e le frutta, esitando sempre le più imperfette.

Si riempiono più volte le Botti, e si sentono più volte i vini, esitando i più fatti e viziosi.

Si comincia a vangare la terra per seminarla a faggina, ed altre Biade.

Si riconoscono tutti i Bestiami, che tengono i Contadini, ricondandoli che governino più del solito que' vecchi, per poterli esitare a' primi mercati di Giugno; e si proibiscano i bestiami da tutte le praterie.

Si tagliano e si conservano sotto la terra gentile, ovvero rena fresca, le mazze di gelfo, per cavarne poi gli anelletti per fare gl' innesti; e si scelgono, si tagliano, e si conservano come sopra, i capi delle viti di buona razza, per farne poi gl'innesti.

Si rivedono i grani ed altre robe, esitando sempre le più imperfette.

Si rivedono i Boschi, terminando di tagliare le legna per il fuoco.

Si mescolano e si rivoltano più volte i concimi.

Si comincia a pensare a trovare le fa-

F f

mi-

miglie per quei Poderi, che si vogliono mutare i Contadini; essendo questa una cosa di somma importanza, ed altrettanto difficile a trovare famiglie che siano veramente buone.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese d' Aprile.

C A P. IV.

IN questo mese si vangano le terre per seminarle a saggine, Migli, Pan chi, Granturci, ed altre biade; e si vangano al fondo più del solito le terre, che devono servire per uso de' Cocomeri, Zatte, Meloni, o siano Poponi, e simili.

Si feminano le Saggine tanto quelle per mangiare, che l' altre chiamate spargole, che servono per uso di granate. Si femina il miglio bianco, e giallo, il panico come sopra, i Cocomeri, le Zatte, ed i Meloni, le Zucche di tutte le sorte. Si femina il seme delle Vigle, che servono per Granate grandi per uso dell' Aje. Si feminano i Ceci bianchi, i fagioli di tutte le sorte, il finocchio dolce, il Granturco, o, come altri dicono, Formentone, e si femina il seme delle More di Gelfo. Si
femi-

seminano i Capperi , i Piselli, e molti e diversi semi d' erbaggi da Orti. Si semina il seme de' Porri , de' Cetrioli , della Canapa , de' Meloni dall' inverno , il seme di diverse qualità di Cavoli , de' Ravanelli , e delle radici.

Si piantano i Cavoli Cappucci , i Cavoli Piacentini , e diverse qualità d' insalate lattughe. Si pianta il Sermollino , o , come altri dicono , peporino e altre diverse qualità d' erbe odorose .

Si piantano gli Ulivi nelle terre forti , e sottoposte alla soverchia umidità ; laddove nelle terre gentili , ed asciutte , e sempre più utile e vantaggioso il piantarli più anticipatamente che sia possibile : Si piantano i magliuoli delle Viti nelle terre come sopra , i rami de' Fichi , le piante degli Agrumi , gli Alberelli , i Gelsi , le Saliche , i Peri , Meli , Sufini , ed altre piante di frutti .

Si fanno i Vivaj d' Uovoli d' Ulivo , i vivaj d' Ulivattrelli salvatici , che nascono dal seme ; vivaj di Gelsini , di Peri , Meli , Sufini salvatici , Pruni bianchi , e simili ; avvertendo che questi suddetti vivaj anderebbero fatti al principio del mese , quando non si siano fatti ne' mesi di febbrajo e Marzo , che sono i tempi molto più propj .

Si fanno gl' innesti di più e diverse forte di frutti, siccome gl' Inneiti de' Gelsi, e de' Castagni.

Si mette a nascere il seme de' bachi da seta.

Si potano i Gelsomini, gli Ulivi, le piante d' Frutti; e si potano, e si mutano da un vaso all' altro le piante degli Agrumi.

Si comprano gli Agnelli di razza grossa per allevarli, e farne Casttati, o, come altri dicono, mannerini.

Si pulischino i Grani dall' erbe, e dalle Vecce salvariche; e domestiche.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uva e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si rivedono minutamente le possessioni, chiamando i Contadini, facendo i conti campo per campo delle Fave, Scandelle, Vecce, Orzi, e altro che hanno seminati, per vedere se riscontrano almeno all' incirca col seme datoli.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono i Bestiami, e le Pecore che tengono i Contadini, pigliando nota degli allevi nati quell' anno.

Si

Si comincia a tendere agli Ortolano passata la metà del mese.

Si scoprono i boschetti degli Agrumi, vangando e governando subito il terreno.

Si cavano dagli stanzoni le piante degli Agrumi.

Si rivendono minutamente le selve, dove si ricavano, e s'accomoda gli acquaj, o siano rattegni per l'acque intorno al piè de' Castagni, essendo cosa molto importante, e necessaria.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Maggio.

CAP. V.

IN questo mese si semina il Miglio bianco e giallo, il Panico come sopra, i Ceci bianchi, i Fagioli di tutte le sorte, i Cocomeri, i Meloni, e le Zatte, i Meloni dall' Inverno, le Zucche di tutte le sorte, i Cetriuoli, gli erbaggi da Orto di diverse sorte, i semi delle radici, e ravanelli, il Granturco, o sia Formentone, la Saggina, anticipando più che sia possibile non solo per questa, ma per tutte l'altre cose suddette; poichè passati dieci e dodici giorni del mese, ce ne andiamo

F f 3

trop-

troppo nel tardi, e si fanno più scarse le raccolte.

Si piantano i Cavoli fiori, ed altri di diverse sorte; i Porri, i Sedani, diverse qualità d'insalate, ed altri erbaggi.

Si cavano le fosse che sono accanto alle terre vangate del medesimo anno.

Si comanda a' Contadini che governino più del solito i Bestiami vecchi per venderli a' mercati di Giugno, non ostante la perdita.

Si tofano le pecore.

Si scacchiano, o, come altri dicono, si sbastardano le Viti, levando tutti i capi senz' Uve, ed altri bastardi, inutili, e dannosi.

Si scacchiano le Piante de' Peri, e degli Agrumi, levando tutte le nuove sortite, superflue, inutili, e dannose.

S'innestano gli Ulivaitrelli salvatici, cominciando al principio del mese, pigliando sempre le mazzette domestiche da Ulivi gagliardi, e di buona razza.

Si rivedono minutamente i Bestiami, che tengono i Contadini, e si vendono subito tutti quelli che mostrano di voler far poco buona riuscita, per non tenerli (come suol facilmente accadere) tutta la state, con poco o niente d'utile.

Si

Si pulischino i Grani dall' erbe , e dalle Vecce selvatiche ; si puliscono i Lini , e le Canape come sopra .

Si cominciano a farchiare , e diradare i Granturchi , e le faggine .

Si farchiano , e si diradano i Cocomeri , Zatte , Meloni , Zucche , Cetriuoli , e simili , lasciando solamente un gambo , o due per buca ; si comincia a diradare , e farchiare il Miglio , Panico , Ceci , Fagioli , e simili .

Si colgono , e si stillano le rose , altri fiori , ed erbe medicinali .

Si rompono , o , come altri dicano , si smaggesano le terre per seminarle a Grano nel medesimo anno .

Si preparano , e si mettono all' ordine i vasi chiamati bugni per i nuovi sciami dell' Api .

Si cominciano a zappare le Vigne ed i filari delle Viti , tagliandoli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre ; e nel medesimo tempo , si levano (non solo per il fusto vecchio , ma anche per il capo piegato di quell' anno) tutte le sortite che si vedono senz' Uve , ed altre superflue , inutili , e dannose .

Si potano , e si puliscono i Gelsi subito colta la foglia , cominciando a coglierla .

456 Lavori di Maggio

la sempre alle piante più giovani.

Si cercano i Prugnoli.

Si trasportano le legna alle Città.

Si marchiano i Cavalli.

Si castrano i Bestiami.

Si tende agli Ortolani.

Si mescolano più volte i concimi.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, efitando i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta; si fanno gl' Innesti degli Agrumi, e de' Castagni ne' Paesi alti.

Si tagliano le piante de' Carciofi al pari della terra subito terminati di cogliere, e si tagliano le piante delle Fraule subito terminate di cogliere.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il formaggio, acciò si conservi bene, perchè non tenendolo ben custodito, facilmente si guasta.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Giugno.

C A P. VI.

IN questo mese si sbarbano, si seccano, e s' ammucchiano i lini, vangando subito quel terreno per seminarlo a miglio, Si

e fagioli dall' occhio, che sono le cose più proprie per questa sorta di terreni scelti per i lini.

Si farchiano, e si ricalzano i Granturchi e le Saggine, i Migli, Panichi, Ceci, Fagioli, e simili; si farchiano, e si ricalzano i Cocomeri, Meloni, Zatte, Zucche, Cetriuoli, ec.

S' innestano gl' Agrumi, Peri, Balloccori, o siano meliachi, ec.

Si cava il seme delle more de' Gelfi, che siano perfettamente mature.

Si zappano le Vigne, ed i filari delle Viti, tagliandoli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre, e si strappano, o si tagliano tutte le nuove sortite inutili e dannose.

Si mescolano, e si rivoltano più volte i concimi.

Si vedono i bestiami Vaccini, massime i vecchi, non ostante la perdita.

Si potano, o, come altri dicono, si spuntano i tralci de' Meloni, Cocomeri, Zucche, e simili.

Si segano, si stagionano, e si ripongono i fieni, facendosi prima e dopo, secondo che sono i paesi più caldi, o più freddi, e le terre più o meno pronte, e attive.

Si

Si cominciano a segare , abbicare o abbarcare i Grani , Vecciati , Segalati , ed altre robe .

Si licenziano i Contadini , facendosi prima o dopo , secondo che porta il costume del paese .

Si potano , e si puliscono i Gelsi , secondo che richiede il loro bisogno .

Si riempiono più volte le botti , sentendosi i Vini , esitando sempre i più fatti , e viziosi .

Si rivedono l' Uve e le Frutta , quando ve ne siano .

Si diradano , o , come altri dicono , si scannellano i Cannai , tagliando solamente qualcheduna delle cannuccie più sottili e minute , che non vengono mai buone da nulla , con l' avvertenza di non tagliarne mai una ceppaja tutte affatto , ancorchè siano piccolissime ; ma solamente si diradano , non levandone mai più che la terza parte , e le più miserabili .

Si cominciano a rompere e lavorare le terre subito abbicato , o abbarcato il Grano per seminarle a Miglio , Fagioli , e fagginelle per i Bestiami .

Si sarchiano i vivaj d' Ulivi , di Gelsi , di Castagnuoli , e di altri frutti , tenendoli sempre benissimo puliti , e netti da tutte
l' er-

l' erbe , e per quelli che fossero innettati e attaccati , è necessario rivederli esattamente una volta o due la settimana , levandoli tutte le foruite salvariche , ed altre superflue , e dannose , venute sopra il domestico .

S' allacciano , e si legano leggermente i capi delle Viti , obbligando i Contadini a farlo prima che comincino a segare il grano , ed altre robe .

Si travasa , o , come altri dicono , si muta l' Olio da un vaso all' altro , cavandolo dalle sue fondate , e deposizioni , quali si restringono tutte insieme , in uno o più vasi , come ho detto nel secondo Capitolo del trattato dell' Ulive , e dell' Olio .

Si cominciano a cavare le cipolle , e le radici de' fiori , osservando però che siano compiutamente perfezionate , mettendosi ad asciugare in luogo sano ed arioso , ma non esposto al sole .

Si coglie il seme delle Rape , del Trifoglio , o sia erba Lupina .

S' obbligano i Contadini , che mentre segano , scelgano , e mettino da parte il grano necessario da serbarfi per seminare il medesimo anno ; essendo questa una cosa di somma importanza .

Si coglie il seme de' Cavoli dall' Inverno .
Si

Si rivede spesso , rivoltando e stagionando il Formaggio , acciò si conservi bene ; perchè non tenendolo ben custodito, facilmente si guasta .

De' lavori , semente , ed altre cose da farsi nel mese di Luglio .

C A P. VII.

IN questo mese si terminano di segare , abbiccare , o abbarcare i Grani , Vecciati ; Segalati , Fave , Orzi , Scandelle , ed altre robe .

Si lavorano , o , come altri dicono , si rompono quelle terre , che devono seminarfi a Grano vecciato , e segalato per le raccolte dell' anno venturo .

Si ricalzano i migli , panichi , ceci , fagioli e simili prima di cominciare la battitura delle robe .

Si battono i Grani , Vecciati , Segalati , ed altre robe , cominciandole a pulire , seccarle , e stagionarle perfettamente subito battute .

Si tagliano le piante de' Carciofi , e delle Fraule , adacquando subito l' une , e l' altre .

Si piantano le Cipolle Porraje , o , come al-

altri dicono, i cipolloni, et alcune cipolle di razza piccola, chiamate scalogni.

Si feminano le Sagginelle per i Bestiami, purchè si faccia al principio del mese; feminando nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravauelli mescolate con la Saggina.

Si fanno gl' Innesti di miliache, o siano ballacocore.

Si potano i tralci de' Cocomeri, Meloni e simili.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si rivedono, e si sciorinano i panni lani per liberarli dalle tarme.

Si cominciano a ritirare gli affitti, e le mezzanità delle raccolte benissimo pulite e stagionare, avvertendo che i Contadini mezzajoli diano conto di tutte quelle robe che hanno già prese, e consumate per loro vivere, e per pagare i loro debiti, tasse di Compagnie, ec.

Si cominciano a ricomprare i Bestiami per riempire le stalle già vote, non aspettando che i Contadini ne facciano loro l'istanza, perchè la maggior parte nè pur vi pensano, e intanto stanno quasi tutta la State con poco o niente di Bestiame, perdendo insieme l'utile, e il concime.

Si rivedono le Case, che abitano i Contad.

tadini, osservando se vi siano cosa che minaccino rovina, per rimediarle sempre colla minore spesa; essendo verissimo che di questa stagione è molto più facile il trasporto de' materiali, e de' legnami.

Si travasa l' Olio di fondi verso la fine del mese, sperando il buono venuto a galla; e l' altro torbido ed inferiore si restringa in uno, o in più vasi posti in una stanza più calda, come ho accennato nel secondo Capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si rivede spesso il Formaggio, rivoltandolo, ungendolo, e stagionandolo, acciò si conservi bene, perchè altrimenti facilmente si guasta.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Agosto.

C A P. VIII.

IN questo mese si fanno i Vincigli di frache di Quercia, d' Alberò, o sia Propo, che sono i migliori, e d' altre qualità d' alberi per uso de' Bestiami.

Si segano, e si stagionano le Felci per far letto alle pecore, ed altri bestiami, facendo queste il concime molto migliore e più

e più sostanzioso, e attivo della paglia delle foglie, e di qualsivoglia altra cosa.

Si cominciano a seminare i Lupini, l' Orzo, il Trifoglio, ed altre erbe, che devono servire per pascitura de' bestiami; ma sarebbe bene che il terreno fosse bagnato.

Si erpicano, e si cominciano a rompere la seconda volta le terre, cominciandole a preparare, e mettere all' ordine per le sementi de' Grani, Vecciati, segalati, ec. pulendole benissimo dalla gramigna, ed altre erbe, radiche, ec.

Si colgono, si battono, e si stagionano i Migli, Panichi, Ceci, e Fagioli, seminati di Aprile e Maggio.

Si sbarbano, si battono, e si stagionano i lupini.

Si mettono a macerare i Lini e le Canape.

Si fa l' Agresto, o, come altri dicono, l' agresta prima della metà del mese.

S' cavano i fossi, massime ne i luoghi padulngghi, e molto umidi.

Si fanno, e si cavano i fossetti, che servono per lo scolo dell' acque delle terre prative; cosa molto utile e necessaria.

Si terminano di pulire, secare, e stagionare i Grani, ed altre robe.

Si pianta l' insalata detta Indivia.

Si

464 Lavori di Agosto

Si cominciano a cogliere, e vendere l' Uve primaticce.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si cominciano a seccare, e stagionare i Fichi.

Si rivedono, e si mettono all' aria i panni lani.

Si semina il seme dell' Insalate, Lattughe cappucce, i Ramolacci, e Ravanelli.

Si trapiantano i Sedani in folchetti, adacquandoli subito.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Mela, Persiche, Sufine, ed altre frutta.

Si sentono i Vimi, esitando subito tutti quelli che non si trovano totalmente sani e perfetti.

Si rivedono tutte quelle piante piantate nel medesimo anno; e trovando che patiscino l'asciuttore (come suol facilmente accadere), farebbe benissimo fatto l'adacquarle copiosamente, almeno i Gelfi, ed i Fichi, che sono più soggetti a patire dell' altre piante.

Si rivedono minutamente i poderi posti in Colline, sollecitando almeno i Contadini mezzajoli, che rompino le terre, zappandole più al fondo che sia possibile, purgandole dall' erbe, e dalle radici, mettendole all' ordine per la sementa del
Gra-

Grano ed altre robe. Questa cosa è molto necessaria in quei poderi, che sono alle mani di Donne, e di Garzoni.

Si rivedono le Vigne, ed i filari delle Viti, alzando un poco i capi piegati nel medesimo anno, per alzare un poco l'Uve dalla terra.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, Cipolloni.

Si rivede, e si rivolta spesso il formaggio, ungendolo, e stagionandolo, perchè altrimenti riscalda, e si guasta, particolarmente in questo mese.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Settembre.

CAP. IX.

IN questo mese si rimondano, e si cavano le fosse, facendovi i dovuti rattegni, affinchè l'acqua delle grosse piogge non portino via molta terra; cosa molto utile, e necessaria nelle possessioni poste in Colline.

Si rivedono le vigne, ed i filari delle Viti, alzandosi l'Uve che toccano la terra, scoprendo quelle troppo adombrate da' pampani.

G g

Si

Si semina il Lino, i Lupini da seme, la Vena, ed altre erbe per pastura de' Bestiami.

Si rivedono, s'accomodano, e si mettono all'ordine le Tina, Tinelle, Bigonge, ed altri arnesi per uso della Vendemmia.

Si comincia a seminare il Grano nelle terre forti, che sono in paesi un poco soggetti al freddo, non trattandosi delle montagne alte, dove è necessario seminarlo di Luglio, e Agosto.

Si legano, si battono, e si stagionano i Migli, Panichi, Saggine, Fagioli dall'occhio, simili, ec.

Si rompono, o, come altri dicono, si sbroccono, s'accomodano, e si preparano quelle terre, dove erano già seminati i Migli, Saggine, ed altro, per seminarle a Grano, Vecciato, Segalato, ec.

Si colgono, si seccano, e si stagionano i Fichi.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese le frutta dall'Inverno, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si colgono le Zucche da serbarsi all'Inverno, mettendole per qualche giorni al Sole, ed all'aria aperta.

Si visitano esattamente le stalle de' Contadini; e trovandovi Bestiami incapaci di
buo-

buona riuscita (che si conoscono facilmente), si vendano, benchè comprati nel medesimo anno, e che vi sia della perdita, ricomprandoli subito più scelti, e capaci di migliore, e più sicure speranze; non lasciansi persuadere in contrario dalle sognate, e false ragioni de' Contadini di corta vita, già affezionati a quella sorta di Bestie; e benchè forse conoschino la perdita, o il poco utile, si lusingano vanamente, e intanto si perde inutilmente il tempo, e le fatiche.

Si terminano di comprare tutti quei Bestiami Vaccini, ed altri che mancano alle stalle.

Si rendono le Pecore per stima da' Contadini vecchi a nuovi.

Si contrassegnano tutte quelle Viti, dalle quali si vogliono staccare i Maghuoli.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese l' Uve da serbare, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si accomodano, e si cominciano a tendere alla fine del mese l' Uccelliere, o, come altri dicono, boschetti, o frasconaje.

Si rivedono alla fine del mese esattamente i poderi, osservando Contadino per Contadino quanto terreno abbiano preparato e messo all' ordine per seminarlo.

Grano , Vecciato, Segalato , ec: per vedere la qualità del seme, che può bisognarli, acciò le cose vadano a dovere; e questo è solamente per quei contadini mezzajoli, alli quali il Padrone è obbligato a dare la metà del seme; cosa che non sarebbe mal fatta, anche a Contadini affittuarj, massime a quelli un poco pigri, e che poco l'importa il pagare, o no.

Si colgono le Mandorle, le Noci, e le Nocelle, mettendole a seccare, e stagionare, acciò si mantenghino buone.

Si trapianta l' insalata Indivia per l' Inverno, e si trapiantano i Cavoli neri dall' Inverno.

Si feminano le Bietole, gli Spinaci, l' insalate lattughe cappucce dall' inverno, quando non si sia fatto nel fine d' Agosto.

Si feminano le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piselli ne' ridossi caldi per averli anticipati.

Si colgono l' Olive per indolcire.

Si salano, e si seccano i funghi.

Si tofano le Pecore.

Si trapiantano le Fragole ne' Giardini, ed in altri luoghi, adacquandole subito piantate.

Si contraffegnano, ovvero si scapezzano tutte le Viti di cattiva razza, per innestarle

le

le a suo tempo; o pure sbarbarle, e tirarvi delle propaggini di altre viti, o mettervi de' magliuoli di buona razza.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, essendo sempre le più imperfette.

Si raccattano i semi di tutte le frutta, che si mangiano alle tavole, mettendoli separati sorta per sorta.

Si mescolano più volte i concimi.

Si castrano i Vitelli, ed altri bestiami.

Si travasa la seconda volta l'Olio di fondi, separando il chiaro e buono dal torbido e cattivo, come ho insegnato nel secondo capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si piantano le Cipolle, e le radiche di diversi fiori.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, i Cipolloni, e le Cipolle del zafferano passata la metà del mese.

Si rivolta, s' unge, e si stagiona il Formaggio, facendolo spesso, perchè altrimenti facilmente riscalda, e va a male.

Si piantano le talle, o, come altri dicono, i tralci delle Viole di tutte le sorte.

S' innestano i persichi a scudetto, al principio del mese, ovvero alla fine d' Agosto.

Si stallano, e si piantano i Carcioffi, e si piantano i mazzocchi per insalate.

*De' lavori , semente , ed altre cose da
farfi nel mese d' Ottobre .*

C A P. X.

IN questo mese si colgano le frutta dall' Inverno , purchè sian compiutamente fatte ; non potendosi limitare appunto il tempo , perchè un anno si fanno più presto , e l' altro più tardi ; essendovi anche la sua differenza da una qualità all' altra ; neppure si fanno tutte in un tempo quelle che sono sopra un' istessa pianta , benchè di una medesima specie ; e perciò anche in questo si ricerca qualche sorta di pratica , e di cognizione , come ho insegnato nel Capitolo del Trattato delle piante de' Peri .

Si colgono l' Uve da serbare .

Si vendemmiano l' Uve per fare i Vini .

Si coglie il Zafferano verso la fine del mese .

Si falano , e si seccano i funghi .

Si semina il grano , il Vecciato , e Segalato , il Farro , le lenticchie , la vena , la spelda , il seme dell' indivia , lattuga , ed altri erbaggi ; si seminano le Fave napoletane negli orti , ed in altri luoghi , i Piselli , le Fave verpine .

Si

Si rivedano , e si puliscano benissimo le Cantine, mettendo all' ordine tutte le Botti, osservando esattamente quelle che avessero cattivi odori , o che vi fosse marcito il Vino , empiendo sempre le migliori , e più sane di quei Vini più nobili , e delicati , che devono servire per le tavole de' Padroni , e di quelle che si vogliono serbare alla state , mettendo queste botti sempre nelle migliori Cantine .

S' imbottano i Vini , facendo i dovuti necessarj assortimenti , destinando i più deboli e fiacchi , per esitarli nell' inverno ; i mediocri per la primavera , ed i migliori , e più sani per la state , e per l' autunno .

Si piantano le Cipole , i Cavoli neri , l' insalata Indivia , e lattuga , le piante delle Fragole , le talle delle Viole , le radici degli Sparagi , le mazze del rosmarino , e della Salvia .

Si stallano , e si piantano i Carcioffi .

Si raccolgano le Castagne .

Si cominciano a seminare le Castagnie ne' vivaj .

Si rivedono i Grani , ed altre robe , esitando le più imperfette .

Si raccattano i semi di tutte le frutta , che si mangiano alle tavole , e che marciscono .

Si cominciano a comprare i majali piccolli per allevare .

Si fanno gl' innesti di frutti di diverse forte .

Si mescolano più volte i concimi .

Si rivedono , e si crivellano i Grani ed altre robe , che si danno per seme , offerendo che siano di tutta perfezione , essendo questa una cosa di somma importanza .

Si vende il miele , e la Cera , che fanno l' Api nelle cassette , o , come altri dicono ne' bugni .

Si piantano i mazzocchi per insalate .

Si rivede il Formaggio , tenendolo spesso rivoltato , e ben custodito , acciò non riscaldi , e vada a male .

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Novembre .

C A P. XI.

IN questo mese si colgono le Sorbe , le Nespole , le Mela , e le Pera cotogne , quando non si sia fatto alla fine d' Ottobre .

Si semina il Grano , il Vecciato , il Segalato , le Lenticchie , la Spelda , la Vena per seme , la Scagliola per le Canarie ,
le

le Fave vernine , anticipandosi più che sia possibile ; perchè seminandosi le suddette robe , passata che sia la metà del mese , difficilmente si possono fare copiose raccolte ; si seminano le Castagne ne' vivaj , i semi delle Mela e delle Pera , i Noccioli , o siano ossi delle Persiche , delle Cerage , delle Prune , delle Melache , o siano Ballacocore , o Abbicocche , le Noci , le Nocelle , e il seme degli oppj .

Si fanno gl' Innesti di frutti di diverse sorte , fino alli dieci o dodici del mese , affinchè si attacchino più validamente .

Si cominciano a piantare i magliuoli ; si piantano gli Ulivi , i Gelsi , i Pelsichi , i frutti di diverse sorte , purchè non siano in terre troppo forti , e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità ; si piantano le Cipolline , l' Insalate Indivie , e lattughe , i Nocelli , gli Alberelli , o , come altri dicono , Pioppetti , gli Ontani , e le Vetrice , dentro agli argini de' Fiumi per difesa de' Beni ; si piantano i Ceragi , le rose di tutta sorta , e si trapiantano le rape , i ramolacci , e ravanelli per seme .

Si fanno i vivaj di Peri , Meli , Susini salvaticchi , Pruni bianchi , e simili , ec.

Si sentono i Vini , e si travasano quelli che si vogliono dolci .

Si

474 Lavori di Novembre

Si stringono le vinacce per cavarne l'aceto.

Si puliscono, e s'asciugano benissimo tutte le Tina, cavando le Vinacce, mescolandole subito con il concime che deve servire per uso delle piante de' Cocomeri.

Si comincia a potare le Viti, facendosi sempre dalle più deboli; e si cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le sorte, principiando in queste pure sempre dalle più deboli.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Castagne, dando loro il fuoco adagio, e più temperato che sia possibile.

Si raccolgono le Ghiande.

Si coprono i Boschetti degli Agrumi, e si mettono i vasi negli stanzoni.

Si rivedono le Cantine, e si riempiono le Botti per il meno ogni due giorni una volta.

Si comanda a i Contadini che passato questo mese, non semino più Grano, nè Vecciato, nè Segalato.

Si rivedono tutte le terre seminate, possessione per possessione, osservando se corrispondono alla quantità de' semi dati a' Contadini, e se quelli abbiano fatte le dovute, e necessarie sollette per li scoli dell'acque.

Si.

Si mescolano più volte i concimi .

Si scalzano, si governano, e si ricalzano tutti gli Ulivi, Magliuoli, Gelsi, Frutti, ed altre piante, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre .

Si piantano le piante del rosmarino, e le rame della salvia; ma è da sapersi che è meglio farlo nel mese di febbrajo, quando non si piantino in terra molto leggiera, e ben sanata dall' acque .

Si fanno le fosse per gli Ulivi, Gelsi, Magliuoli, ed altre piante .

Si piantano i Castagnuoli nelle Selve, osservando seriamente a i Canali, ed alla positura del suolo, rimediando a tempo a quei danni che potrebbero far l'acque, portando via la terra .

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, sottomisse di viti di buona razza .

Si rivedono minutamente le Coltivazioni fatte nel medesimo anno, mutando tutte quelle piante che non si sono attaccate, ed altre che non danno certa sicura speranza di far buona riuscita .

Si comprano i majali piccoli per allevare .

Si tagliano le Canne de' Canneti fatti nel medesimo anno; indi si governano, e si cavano le fosse, coprendo colla terra i qua,

476 Lavori di Novembre

quadrati , in maniera che spiovino da per tutto nelle fosse .

Si piantano le piante de' Lamponi , o siano Flambuese , le piante del Ribes ; si piantano ne' vivaj Meli , e Peri-savaticchi , ed altri frutti .

Si comanda a i Contadini che rivedino minutamente tutti i Confini delle loro possessioni , e che tenghino obbligate l' acque ne' loro soliti vecchi letti ; e trovando mutazioni , e altre cose di nuovo , ne diano subito avviso .

Si cominciano a potare i Castagni , subito cadute le Castagne .

Si cominciano a cogliere gli Aranci dolci da serbare verso la fine del mese , purchè siano compiutamente fatti .

Si coglie il Zafferano .

Si rivede il Formaggio , tenendolo spesso rivoltato , e stagionato ,

Si cavano i cestini dalle Colombaje , e si scuotono , e si puliscono benissimo dallo sterco de' Colombi .

*De' lavori, semente, ed altre cose da farsi
nel mese di Dicembre.*

C A P. XII.

IN questo mese si cominciano a seminare le Fave marzuole; si semina l' Orzo, le Vecce, e i Ceci rossi.

Si piantano gli Agli, i Magliuoli, gli Ulivi, i Gelfi, i Mandorli, i Perfichi, i Noci, i Nocelli, le rose di tutte le sorte, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani, le Vetrice, le Saliche, e le mazze de' Salci. Si piantano i Peri, Meli, Ceragi, Sufini, Melagrani, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Sufini, Ceragi salvaticchi, e simili.

Si piantano gli Oppj nelle Coltivazioni.

Si cominciano a tagliare i legnami per segare, e farne travi.

Si mescolano più volte i concimi.

Si raccattano, e si stagionano l' Ulive.

Si sentono, e si travasano i Vini, essando sempre i più fatti, e viziosi.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, sottomesse di buona razza.

Si fanno, e si rivedono le fosse, che
ser-

servono per gli scoli dell' acque, acciò portino via meno terra che sia possibile .

Si rivedono minutamente le possessioni ; e trovando delle terre già seminate, dove non siano nate da per tutto ugualmente le robe , e che siano troppo mancanti di fila , si facciano riseminare di Fave , Orzo , e Vecce ; nè si stia alle relazioni de' Contadini, che si lusingano al solito vanamente .

Si fanno le fosse per gli Ulivi', Gelsi , Viti , ed altre piante .

Si ammazzano i Majali , falando i Preciutti , e la Carne .

Si riconoscono i Grani , ed altre robe , esitando le più imperfette .

Si scalzano , si governano , e si ricalzano subito gli Ulivi , le Viti , Gelsi , ed altre piante di frutti , piantate nel medesimo anno , tagliando loro tutte le barbe , che si trovano troppo alte fra le due terre .

Si potano gli Ulivi , Peri , Meli , ed altre piante di frutti , Viti , e Castagni , cominciando subito cadute le Castagne .

Si piantano i Castagni nelle Selve , riparando a quei danni , che potrebbero far l' acque , portando via il terreno .

Si cominciano a tagliar le legna per uso del fuoco .

Si

Si rivedono l' Uve , e le frutta , cibandole quelle più fatte .

Si stringe la vinaccia per cavarne l' aceto , quando non sia riscaldata , e inforzata tanto da poterlo fare nel mese passato .

Si cominciano a far picchiare le Castagne secche , ritirando subito da' Contadini la parte dovuta al Padrone , interrogandoli minutamente , se ne abbiano consumate per loro vivere , ovvero se ne abbiano date via , o vendute , o mangiate in quantità delle fresche , e ne diano conto .

Si cominciano a far macinare le Castagne secche , subito ritirate da i Contadini , acciò non pigliino l' umido , cosa che suol facilmente accadere , particolarmente quando non si hanno luoghi bene a proposito per conservarle .

Si colgono gli aranci dolci da serbare , purchè sian compiutamente fatti .

Si riempiono più volte le Borti .

Si rivede il Formaggio , rivoltandolo , e stagionandolo spesso .

I L F I N E .

[illegible]

the 1990s, the number of people in the world who are illiterate has increased from 1.2 billion to 1.5 billion. The number of illiterate people in the world is expected to reach 1.7 billion by the year 2015. The number of illiterate people in the world is expected to reach 1.7 billion by the year 2015. The number of illiterate people in the world is expected to reach 1.7 billion by the year 2015.

1. *Pharmaceuticals*
 2. *Medical Devices*
 3. *Biotechnology*
 4. *Healthcare Services*
 5. *Medical Research*
 6. *Healthcare Infrastructure*
 7. *Medical Education*
 8. *Healthcare Policy*
 9. *Medical Ethics*
 10. *Healthcare Economics*
 11. *Medical Law*
 12. *Healthcare Management*
 13. *Medical History*
 14. *Healthcare Innovation*
 15. *Medical Practice*
 16. *Healthcare Regulation*
 17. *Medical Research Ethics*
 18. *Healthcare Quality Improvement*
 19. *Medical Device Regulation*
 20. *Healthcare Access*
 21. *Medical Device Innovation*
 22. *Healthcare Equity*
 23. *Medical Device Safety*
 24. *Healthcare Sustainability*
 25. *Medical Device Performance*
 26. *Healthcare Innovation Policy*
 27. *Medical Device Design*
 28. *Healthcare Innovation Management*
 29. *Medical Device Testing*
 30. *Healthcare Innovation Evaluation*
 31. *Medical Device Approval*
 32. *Healthcare Innovation Funding*
 33. *Medical Device Marketing*
 34. *Healthcare Innovation Commercialization*
 35. *Medical Device Distribution*
 36. *Healthcare Innovation Impact*
 37. *Medical Device Reliability*
 38. *Healthcare Innovation Leadership*
 39. *Medical Device Usability*
 40. *Healthcare Innovation Collaboration*
 41. *Medical Device Maintenance*
 42. *Healthcare Innovation Communication*
 43. *Medical Device Repair*
 44. *Healthcare Innovation Partnerships*
 45. *Medical Device Replacement*
 46. *Healthcare Innovation Networks*
 47. *Medical Device Upgrades*
 48. *Healthcare Innovation Ecosystems*
 49. *Medical Device Integration*
 50. *Healthcare Innovation Governance*
 51. *Medical Device Interoperability*
 52. *Healthcare Innovation Standards*
 53. *Medical Device Security*
 54. *Healthcare Innovation Best Practices*
 55. *Medical Device Privacy*
 56. *Healthcare Innovation Case Studies*
 57. *Medical Device Compliance*
 58. *Healthcare Innovation Challenges*
 59. *Medical Device Certification*
 60. *Healthcare Innovation Opportunities*
 61. *Medical Device Validation*
 62. *Healthcare Innovation Trends*
 63. *Medical Device Verification*
 64. *Healthcare Innovation Future*
 65. *Medical Device Documentation*
 66. *Healthcare Innovation Research*
 67. *Medical Device Training*
 68. *Healthcare Innovation Development*
 69. *Medical Device Support*
 70. *Healthcare Innovation Implementation*
 71. *Medical Device Monitoring*
 72. *Healthcare Innovation Deployment*
 73. *Medical Device Evaluation*
 74. *Healthcare Innovation Adoption*
 75. *Medical Device Optimization*
 76. *Healthcare Innovation Scaling*
 77. *Medical Device Innovation*
 78. *Healthcare Innovation Impact Assessment*
 79. *Medical Device Innovation Strategy*
 80. *Healthcare Innovation Policy Development*
 81. *Medical Device Innovation Framework*
 82. *Healthcare Innovation Governance Structure*
 83. *Medical Device Innovation Process*
 84. *Healthcare Innovation Leadership Development*
 85. *Medical Device Innovation Culture*
 86. *Healthcare Innovation Collaboration Models*
 87. *Medical Device Innovation Partnerships*
 88. *Healthcare Innovation Funding Sources*
 89. *Medical Device Innovation Commercialization Strategy*
 90. *Healthcare Innovation Distribution Channels*
 91. *Medical Device Innovation Impact Measurement*
 92. *Healthcare Innovation Best Practices Review*
 93. *Medical Device Innovation Case Studies Analysis*
 94. *Healthcare Innovation Challenges Identification*
 95. *Medical Device Innovation Opportunities Assessment*
 96. *Healthcare Innovation Future Outlook*
 97. *Medical Device Innovation Trends Analysis*
 98. *Healthcare Innovation Standards Development*
 99. *Medical Device Innovation Security Protocols*
 100. *Healthcare Innovation Privacy Policies*

TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE

DELLA VITE

DESCRITTO

DA M. BIDET

Uffiziale della Casa Reale di Francia.



PARTE PRIMA.

LA coltivazione delle Viti consiste nel piantarle, nel potarle, nel lavorarle, nel propagginarle, nell'innestarle, nel concimarle, nel legarle, nel fucciderle, e nel dar loro tanta terra, e tanto stabbio, quanto bisogna per ingrassarle, e nel discacciarne gl' insetti.

Se utile è al proprietario l' avere un Vignajuolo esperto in tutte le parti della coltivazione della Vigna; minor certamente non è quello d' avere da per se
h H stcf.

stesso la cognizione di tutte queste cose ,
affine di dirigere le operazioni di lui, e non
restare ingannato .

Piantazione della Vite .

La prima , e più essenziale operazione
è il conoscere la natura del terreno, ove si
vuol piantare la Vite .

Qualità della Terra .

Non istaremo a dire , che ciascuna pianta
richiede una qualità di terra, che le sia
accomodata . Si sa già , che *non omnis
fert omnia tellus* ; mentre deponendo la
bontà de' frutti dai sughi della terra ,
non si può abbastanza conoscere la na-
tura di questa , per determinare qual più
si convenga alla specie, che si vuol pian-
tare .

La terra dolce , leggiera , più secca ,
che umida tramischiata di piccole selci ,
ed ancora di pietre focaje è la più pro-
pria , ove piantar si dee la Vite . Se que-
sta terra è situata a pendio di un colle ,
è migliore ; la Vite accomodasi ancora ad
un terreno sabbioso . Che farà adunque
un Vignajuolo , se in vece di trovare una
ter-

terra di questa qualirà , ne trova una schietta , umida , forte , fredda ; una terra , che si abbassa ad ogni minima pioggia , e la quale il caldo indurisce talmente , che diviene impenetrabile agli ardori , alle influenze dell'aria , e del Sole.

Metter non si può in dubbio , che una terra troppo forte non soffoghi la pianta tenera , e che un terreno , il quale s' induri nel modo detto , non impedisca , o non diminuisca almeno la vegetazione , e non faccia ingiallire la Vite.

Tali inconvenienti si tolgono di mezzo scavando la terra un piede , o fivvero un mezzo piede di terra leggiera , o di sabbia presa da un luogo secco , e per quanto è possibile nelle superficie . Bisogna feminare del grano in questo terreno così preparato per levargli il grasso , e renderlo più proporzionato alla delicatezza della Vite tenera , la quale anderebbe male in una terra troppo piena di sughi nutritivi , e l'anno seguente piantarvi la Vite.

Del Terreno .

A prima vista sembrerebbe , che l' esporre le Viti a mezzodì fosse più van-

H h z

tag.

taggioso , e generalmente io lo credo il più favorevole . E pure l' esperienza ci fa vedere , che in certi terreni situati nella stessa maniera , vi si raccolgono Vini differentissimi in bontà ; e al contrario le terre esposte a Settentrione , ed a Levante , producono Vini di un gusto più perfetto di queglii , che sono esposti al Mezzodì . E per questo le terre di *Sillery* , *Versenay* , ec. che sono a Levante , producono Vini migliori di quelli della bassa montagna di *Reims* , che risguarda la stessa parte ; e le terre di *Mailly* , *Ludes* , *Chigny* , *Rilly* , *Villers-Allerans* , ed altre , che esposte sono a Settentrione , ci somministrano Vini assai più delicati di quelli del territorio di *Saint-Thierry* , che è esposto al Mezzogiorno . Dall' altra parte negar non si può , che i Vini di *Ay* , *Hautvilliers* , *Disy* , *Marevils* , ed altri , che esposti sono al Mezzodì sopra certe Collinette , difese da una montagna ; superano infinitamente i Vini di *Ventus* , *Avise* , *Cramant* , *Montelent* , ed altri , che sono a Settentrione , ed a Levante . Donde può nascere una differenza così notabile , se non procedeno in tutto , o in parte dalla natura , e qualità del terreno ?

Pian-

Pianta della Vite.

Si può piantare la Vite di barbatelle, o fivvero di magliuoli, o di faeppoli. Tutte queste maniere sono utili; ma una cosa essenziale si è lo scegliere bene la pianta. Gli stranieri, vale a dire, le persone, che non dimorano nel luogo, in cui sono le loro Viti, di comprare da i loro Vignajuoli, o fivvero da altri delle piante senza conoscerne la specie o la natura. Che ne ridonda da questa negligenza.

Tra tutte le piante delle Viti dar conviene la preferenza alla pianta dell' uva nera. L' uva bianca per la sua qualità, e pel suo colore contribuir non può alla perfezione di qualunque Vino. Abbastanza si conosce senza provarlo, che comunicar non può grado alcuno di bontà al Vino rosso. In quanto al Vino bianco lo ingiallisce, e gli fa fare maggior deposizione.

Un' uomo giudizioso preferirà sempre una pianta naturale, e del paese, a quella di una Vite straniera. E' accaduto qualche volta, che uno ha voluto trasportare delle piante, degl' innesti da un ter-

rèno ad un altro ; per esempio dalla terra di *Saint-Thierry* su i terreni della montagna , e veduto si è di rado , che tali piante così trapiantate abbiano fatta una buona riuscita . Per verità producono esse per cinque o sei anni un frutto maggiore ; ma questo frutto è di buona qualità , e ben presto degenera , e diviene dannoso .

Il Magliuolo .

Il magliuolo è un germoglio inutile , e senza radice , o s'ivvero , che nè ha poca , che dal Vignajuolo è tagliato nell'inverno da' tralci di buona qualità , e che conserva coperto appresso di lui , finchè gli giunge il tempo di metterlo in opera . Verso la fine di Marzo lo mette in molle in una pozza per otto giorni , poscia lo pianta , prendendone quattro alla volta , o cinque , o pur più , piantandogli un piede lontani , l' uno dall' altro .

E' d' uopo aver cura , che 'l Vignajuolo non pali l' anno seguente tali magliuoli , che deggiono ringiovenire la Vite del padrone con suo utile . Molti Vignajuoli non se ne fanno scrupolo alcuno ; lo che cagiona un danno reale al Padrone della Vite .

In-

Innoltre i Vignajuoli interessati, come si trovano, massime nelle Vigne della terra di *Saint-Thierry*, per ricavarne più utile, spogliano un tralcio, che ha gettato fuori due, o tre rami di uno, o due de' suoi rampolli i più forti, ed i più vicini al nodo, nè gli lasciano se non il più debole; lo che diminuisce la raccolta più di un terzo, e sovente rovina la Vite. Si lamentano alcune volte, che la Vite è debole, e questo proviene frequentissimamente da quanto si è detto di sopra piuttosto che da pretetti, che allegano i Vignajuoli, che 'l terreno è delicato, che 'l tralcio v' imputridisce, e poscia muore. Così il padrone resterà sempre ingannato, s' egli stesso non veglia a suoi interessi.

La Pianta con radice.

La pianta con radice è un tralcio tenero, che è stato rilevato per due, o tre anni in un campo, la cui terra esser dee della più magra, si cava in Novembre, e subito si ripianta; non si debbe perder tempo; il suo legno è sì tenero, che, ritardandò, molto patirebbe. Questa pianta è da preferirsi al magliuolo in que-

sto che a capo di tre , o quattro anni comincia a dar frutto . Non se ne debbono piantare insieme che soli due , e metterli a due piedi e mezzo di distanza da una formella , cioè a dire , da una buca all' altra .

Vi è ancora un' altra pianta con radice , che proviene dall' abbassarsi delle Viti alte ; è egualmente buona , eccettochè produce un Vino più grosso . Se ne fa lo stesso , e si pianta nella medesima maniera . Questa pianta può appartenere al Vignajuolo in caso , che non abbia esatto dal Proprietario il pagamento dello sbasso , che non entra nell' opera , che è obbligato a prestare nell' anno . In caso che 'l Proprietario lo abbia pagato , è certo , che la pianta ad esso appartiene ; se le lascia al suo Vignajuolo , non per altro la lascia , che per ricompensa , nè esser può di legge , riguardo agli altri .

Il Saeppolo .

Il Saeppolo è una pianta molto da preferirsi a quelle , di cui abbiám parlato . Se ne dovrebbe far uso almeno nelle Vigne , dove può comunemente trovarsi e della terra grassa , e dei falci . Si fa un
Saepp-

Saeppolo nel passare un capriuolo attraverso di un panierino, che si mette in terra, chinandovi il ramo; si dee, quanto si può, abbassare il panierino in terra, per farvi entrare quattro, o cinque dita del legno dell'anno precedente, perchè questa pianta ne produrrà più presto il suo frutto. In mancanza del panierino può servire una zolla di terra, attraverso di cui si fa un buco con una caviglia grossa di un pollice, per farvi passare il tralcio; questa zolla è ancora da preferirsi al panierino, trasporta la terra, che è necessaria, rimettervi in cambio di un'altra: dovchè la zolla, levandosi dai prati, porta non solo alla Vite la sua terra, ma altresì comunica al tralcio un miglioramento salutare. Il Saeppolo fa la radice nel panierino, o s'ivvero nella zolla, si spianta nel mese di Novembre, si trasplanta poscia dove ne è bisogno col panierino, o colla zolla, mantenendolo umido. Se vogliamo servircene per piantare un campo intero, bisogna collocare ciascun Saeppolo in distanza di quattro piedi l'uno dall'altro. Tal pianta produce il frutto in capo a due anni: Questa è la maniera più usata sulla *Marne* per piantare, e la meno conosciuta, o piuttosto la meno pratica-

ta

ta dai Vignajuoli di tutti i monti all'intorno di *Reims*; perchè non potrebbero ricavarne l'utile, ch'essi fanno sopra il superfluo della pianta del magliuolo, che vendono, impegnando astutamente così i forestieri a piantarne nelle loro Vigne.

La Propaggine.

La quarta maniera di moltiplicare le Viti è il propagginare. La propaggine si fa nella montagna di *Reims* in modo differentissimo da quello della *Marne*. Nelle Vigne di Monte non se ne fanno se non quanto vi è di bisogno popolare la vigna, la Propaggine vi si fa mettere come a giacere a dritta ed a sinistra due forti tralci di un ceppo di vite di buona qualità, fortterrando il legno vecchio, nè lasciando spuntar fuori se non il legno novello. Il Vignajuolo astuto, e vigilante dee far un segno nel tempo della vendemmia al tralcio, ch'ei destina per la Propaggine, affine di riconoscerlo, allorchè taglierà la vite, e conservarlo. E' necessario di concimare ciascuna propaggine, che si fa con concime bene stagionato. Non si debbe trascurare il dare a lei questo poco di con-

concime , perchè sicuramente le propaggini l' anno seguente daranno un frutto buono .

Sulla *Marne* non vi sono Viti alte, sebbene in questo paese il Vignajuolo chiama impropriamente Viti alte quelle, che situate sono in luoghi alti; non si abbassano ogni anno le Viti come nel monte, e basta al Vignajuolo di potarle sul tronco, e quando il Vignajuolo trova la Vite troppo vecchia, e grossa, ei la riabbassa; e questo chiamasi propagginare. Ogni anno ne abbassa una parte profondissimamente, che copre di terra, e poscia di concime minuto .

Per l' ordinario si propaggina ne i mesi di Aprile, e di Maggio, ma non troppo bene; mentre le propaggini fatte nel mese di Marzo sono assai migliori, nè si perdono tanti occhi della Vite fruttiferi. Un' altra ragione si è, che quando si propaggina il tralcio nel mese di Maggio, il concime si dissipa, mentre viene a spandersi sopra venticinque gemme quel sugo stesso, che nel mese di Marzo si spande sopra due, o tre, e dà ad esse forza maggiore. Ecco quali sono le quattro maniere di piantare, e coltivare la Vite. Resta da parlare presentemente da potarle

le , e del tempo in cui debba farsi .

*Potatura della Vite , e tempo in
cui dee farsi .*

Ogni Vignajuolo segue l' uso del suo paese circa la maniera , e 'l tempo di potare la Vite , sia questo un' uso buono , o cattivo , difficile farà , ch' ei l' abbandoni , ancorchè persuaso fosse , ch' egli sia cattivo . Si è sempre creduto , che la Primavera sia il tempo più opportuno per la potagione della Vite .

L' uso differisce da un paese all' altro per la potatura , e pel tempo . Sulla *Mane* il Vignajuolo comincia a potare circa la festa di San Vincenzio nel mese di Genajo , e continua fino verso la fine di Febbrajo . Nella terra di *Saint-Thierry* il Vignajuolo comincia nel mese di Febbrajo , e seguita fino al mese di Marzo . L' uno e l' altro non comincia questo lavoro se non quando è finita la potatura . Fra tutt' i Vignajuoli gli ultimi sono quei , che intorno a questo operano con più giudizio . I Vignajuoli di monte cominciano a potare nel mese di Febbrajo , nè terminano se non verso la fine di Aprile , e forse dopo ; perchè lavorano la Vite a mi-

misura , che la potano . Questa maniera è la peggiore di tutte ; mentre il fugo , che ascende nel tralcio nel mese di Marzo , ingrossa subito secondo il suo corso naturale gli occhi dell' estremità , che sono quelli , che si deggiono tagliare ; trovando poscia l' estremità del ceppo aperta per la potagione , gemica , e si dissipa in lagrime . Allora la Vite perde la sua forza . Una seconda ragione per la quale i Vignajuoli di monte lavorano la Vite a misura , ch' essi la potano , è per risparmiar alle donne loro la penosa fatica del lavoro . La sola donna pota la Vite , e l' uomo la lavora . Questo cagiona diversi inconvenienti , uno de' quali è quello della dissipazione del fucchio . La donna pota la Vite ; ha ella forse una cognizione perfetta di quest' Arte ? I Vignajuoli , della *Marne* non lo credono ; poichè mai in quelle Vigne (che sono delle più considerabili del Regno) non permettono in conto veruno , che la donna adopri a quest' effetto la falcetta . Questo inconveniente è il più essenziale .

M. della Quintinie , Direttore de' Giardini del Re , era di parere , che la potatura della Vite , e degli Alberi far si dovesse subito dopo la caduta delle foglie ;
il

il sentimento suo esser dovrebbe abbracciato da chiunque. Posciachè potando in quel tempo la Vite, e lasciando un mezzo pollice di legno sopra dell' ultimo occhio all' estremità del tralcio, questo mezzo pollice di legno trovandosi disseccato in sette, ed otto giorni di tempo, il gelo, che sopravverrà, non potrà penetrarvi, e 'l succhio alla Primavera non si dissiperà nè in lagrime, nè in occhi inutili, perchè saranno tagliati.

L' Autore di questo Trattato ha fatta esperienza del metodo di M. della Quintinie ne terreni appresso la *Marne*, nel paese montuoso di *Reims*, e nella Terra di *Saint-Thierry*, e lo ha trovato per tutto buono. Ognuno può avventurarse la prova su qualche Vite per accertarsi del vantaggio, che per certo se ne ricaverà, e che determinerà a seguire questo metodo per tutte le Viti in generale.

Dopo di aver fatta vedere la qualità della terra, che dee scegliersi per piantare la Vite, le quattro maniere di piantarla, e moltiplicarla, la scelta della pianta, la maniera, e 'l tempo conveniente di poterla, parlar conviene del lavoro delle Viti.

La-

Lavoro delle Viti.

Si lavorano le Viti in tre maniere: In primo luogo si vangano; lo che si fa subito dopo il potamento. Si scava la terra più profondamente, che sia possibile, ed i Vignajuoli della montagna di *Reims*, e della Terra di *Saint-Thierry* abbassano nel medesimo tempo il tralcio, non lasciando uscire dalla terra se non tre, o quattro occhi. In secondo, e in terzo luogo si zappano. In queste due ultime maniere il Vignajuolo si serve di una zappetta piana; basta, ch' egli raschi la terra per quattro pollici di profondità. Debbono esservi sempre almeno sei pollici di buona terra sopra i rampolli, che 'l Vignajuolo debbe aver cura di piegare in terra distesi per paura, che negli anni seguenti il ferro della zappa, o della marra nell' incontrarli non gli tagli. Il Vignajuolo eviterebbe questo inconveniente, se volesse servirsi, come si usa sulla *Marne*, di una zappa a due denti piani, e taglienti.

Il Proprietario della Vite debbe procurare con tutta la maggior diligenza, che questi tre lavori sieno fatti per il tempo

po più opportuno . E per quello , che concerne il vangarle , facciasi al principio del mese di Aprile , lo zapparle per la prima volta nel mese di Giugno , e per la seconda alla metà di quello di Agosto . Il Proprietario debbe ogn' anno portarsi a ciascuna delle sue Vigne per visitare , se i lavori sono ben fatti , e se il Vignajuolo ha avuto cura prima di fare questi lavori , di svellere le erbe inutili ; e se per fuggire la fatica le abbia sotterrate rivoltando la terra . Molto meno permetter dee , che il Vignajuolo faccia dei monti di queste erbe lungo le Vigne , nè che le metta all' estremità dei ceppi per seccarle , perchè allora si spargono i semi di quest' erbe cattive nella Vigna ; lo che fa , che crescono a tanta altezza l' erbe , che le soffogano , e fanno sì , che 'l frutto non venga a maturarsi , privandole del riflesso del Sole , e tenendo la terra umida , lo che è assolutamente contrario alla Vite , la quale altro non ricerca se non della siccità .

Di più riescirà di maggior suo frutto , se farà zappare la Vite per la quarta volta nel mese di Settembre , nel cui tempo il frutto comincia a colorire . Questo non gli costerà altro che cinque soldi per mi-

misura al suo Vignajuolo , e farà questo un danaro messo a guadagno .

L' Abbassamento .

L' Abbassamento delle Viti alte si fa nel mese di Novembre ; non si debbe fare se non ogni quindici anni , o al più ogni dodici ; e bisogna dar loro il concio l'anno seguente .

L' Innesto .

Qualora una Vite per la sua età cessa di far frutto , ma che tuttavia produce un legno ben forte , si può innestarla, altrimenti è meglio fradicarla . Se il proprietario non ha un Vignajuolo assai capace , e sperimentato nell' arte d' innestare , nè che possa totalmente affidarsi di lui , conviene che faccia fare questo lavoro alla sua presenza , ed a giornata , non in cottimo , affinchè l' Operajo non troppo affretti il lavoro , che ricerca molta diligenza , ed attenzione ; altrimenti l' Innesto non riuscirà .

L' Innesto si fa nel fare un taglio sul ramo giovine , e si sotterra nel tempo medesimo . Il tempo proprio per innesta-

re la Vite è la Primavera, qualora sono passati i freddi, e primachè la Vite sia in fuga: mentre se si fa più per tempo, il ghiaccio guasta tutto, e più tardi, il succhio, che ascende in troppa copia negl' innesti, gli annega, e gli fa morire. Per ben innestare bisogna fendere nel legno giovine del ceppo destinato, dopo di averlo ben sotterrato, fenderlo nel mezzo all' altezza di due dita, poscia si tagliano gl' innesti da una parte della sua medesima altezza in maniera, che la midolla comparisca da una parte, e la scorzaa dall' altra. Indi vi s' incastrano nel mezzo gl' innesti destinati fino, che è profondo il taglio, si copre la fessura con un poco di terra petrosa, si lega, e si sotterra; bisogna lasciargli tre occhi fuori di terra. Non è d' uopo prendere se non due innesti in un tralcio medesimo di Vite, perchè gli occhi, che sono dopo i sei primi botoni, sono sterili, nè fanno altro che foglie. Bisogna levare gl' innesti da tralci che sieno giovani, vigorosi, e di buona spezie. Convien' osservare, che i fermenti, che avete scelti, e tagliati per farne degl' innesti, deggiono esser messi in cantina, o fivvero in luogo umido prima di adoperarli, perchè, quando sono colti di fre-

fresco , non riescono tanto sicuramente . La ragione si è , che 'l tralcio giovane prodotto dall' Innetto , conservando ancora il suo sugo , quello del ceppo , su cui voi l' adattate , volendo alzarli in questo Innetto , nè trovando aperta la strada , non può insinuarvisi , nè per conseguenza attaccarli , e riunir insieme .

Lo Rincalzamento .

La rena , quanto sia possibile di poterne avere , è la terra migliore ; quella leggera , e magra è la più atta a far un Viro buono , e la grassa per averne una quantità maggiore ; ma bisogna evitare una terra umida cavata dai luoghi , dove stagna l' acqua , che raffredderebbe interamente la Vite , e la farebbe diventar gialla ; nel qual caso è necessario di coprire questa terra cattiva collo storco di Majale per riscaldarla . Nè bisogna , che questo sia mescolato con alta sorte . La terra pressa sulle strade è il concio più nutritivo , che si possa mettere insieme , e che diminuir non può la qualità del Vino . E' di mestiere nascondere sotterra le Viti ogni venti anni , e tanto basta . La regola dee essere , che vi sia sempre un-

pie de di distanza tra ciascun panier e . Un terreno più forte cangia la natura della vite , leva a lei la finezza , e forma sul piede del ceppo una grossezza capace di privarlo delle influenze dell' aria , che ivi porta il fuoco , ed i sughi più perfetti . Sarà meglio il nasconder sotterra la Vite ogni dieci anni , in metter due piedi di distanza tra ciascun panier e , la Vite conserverà meglio la sua natura , l' aria meglio vi penetrerà , come pure il Sole . Se vi si spargè una terra grassa , bisogna l' anno seguente , o l' anno medesimo ingrassarlo con buon concime , che si frammischierà bene colla terra per impedire , che si abbassi .

Il Concime .

Convien concimare le Viti ogni sette anni , e meglio ancora ogni quattro anni , non ispargendovi se non un mezzo letame . Il concime perfetto consiste in mille panier di letame per misura , e 'l mezzo concime in eguale proporzione . Il concimarle ogni quattro anni è meglio , che ogni sette ; perchè il concime copioso brucia il corpo della Vite ; fa che dura meno , ed altera considerabilmente la qualità .

lità del Vino . Questo segue spesso nella montagna di *Reims* , ove il Vignajuolo si adatta all' uso cattivo , e pericoloso di scoprire il piede del ceppo , e di spargere il concime sulla sua radice . Il Proprietario , che non ha cognizione , o s'invoca , che non ne prevede il pericolo , lo soffre in pace .

Il letame di Vacca è il migliore per la terra leggiera , quello di Cavallo trami-
schiato con quello di Vacca è buono per le terre forti , e quello di pecora bene spento per le Viti , che ingialliscono ; ma non bisogna adoperarne se non la metà .

I grappi d' uva ben macerati in una fossa per un' anno , e seminati in una Vigna hanno la proprietà di farla ben rinvenire .

Il tempo proprio da concimare la Vite è il mese di Novembre , purchè l' Autunno non sia piovoso ; perchè allora lo stabbio , cedendo la terra , forma un glutine nocivo al tronco , a cui sta attaccato ; in quel caso è meglio aspettare a concimar la Vite nel mese di febbrajo : altri aspettano quello di Marzo : questo modo d' ingrassare è pericoloso , perchè può la Vite congelarsi , quando co-

502 *Coltivazione*
mincia ad apparire l'occhio.

La Legatura.

Il tempo di legare al palo la Vite è quando essa ha fiorito. Converrebbe allora legarla nella maniera che segue; cioè, non legar mai insieme ad un solo palo tutti i tralci, che getta un ceppo di Vite, ma separarne due, tre, o quattro, che le si conservano, e legarne due ad un palo, e due ad un' altro col condurre due tralci di un ceppo, che si unirebbero a due altri tralci di ceppo vicino, posto che non si voglia fare la spesa di un doppio palo: questo farebbe, che estendendosi i tralci da un ceppo all' altro, il Sole risparmierebbe più facilmente sopra di lui i suoi raggi. Si suppone però, che l' *Vignajuolo*, qualora lavora ad un tanto il giorno, rigetterà questo consiglio, che piace solamente al suo padrone, perchè abbrevia il tempo; lo segua però chi vuole.

I Pali.

Sono i Pali uno degli oggetti principali della spesa de' Proprietarj delle Viti
tan-

tanto sulla *Marne* , che nelle *Vigne* della montagna di *Reims* : gli uni si servono di certi pali di legni di quercia , che vengono dai boschi della Lorena ; gli altri gli cavano da' boschi vicini alla *Marne* , e dalla montagna . E' bene l' osservar qui , quali debban da noi esser perfetti . Certamente , io direi , quei dei nostri boschi , i quali non solamente sono la metà più grossi , ma ancora più forti . Se vengono adoperti da un *Vignajuolo* fedele , dureranno per l' uso della *Vite* dai venti a i ventiquattro anni in circa per la loro grossezza , e difendono essi in parte la *Vite* dagli effetti terribili del ghiaccio , e de' venti . I pali della Lorena sono molto più teneri , e la metà almeno più sottili , e durano dodici in quindici anni al più : questi si vendono ora comunemente dalle trenta alle quaranta lire al cento . Quei nostri si vendono dalle cinquanta alle sessanta lire al cento . Appartiene adunque al proprietario economo il preferire i pali dei boschi vicini . L' esperienza , che si fa nell' uso del legname di questi differenti pali per il fuoco ne è una prova assai chiara . Se il fuoco consuma più difficilmente il legno , che viene dai boschi di Sciampagna di quello dei boschi di Lorena , come tutti

confessano, si dee couvenire, che l' uno e l' altro piantati in terra, il primo sarà meno facile a imputridirsi dell' altro.

Nella Terra di *Saint-Thierry* si fa uso per le altre Viti dei pali fatti di pedoni di falcio per piegare, con altri legni terreni, di cui i più forti non durgno se non tre anni al più, ed i deboli un' anno, o due. I pali di sei piedi di lunghezza si vendono in questo paese dalle sessanta fino alle ottanta lire. Questa spesa eccessiva, assorbe una buona parte della rendita delle Vigne. Si trovano dei pali che sono il quarto della midolla di quercia della medesima altezza da un pollice fino a diciotto linee di larghezza. Questi pali portati nei luoghi si vendono da dugento fino a dugentocinquanta lire, e serviranno alla Vite quarant' anni. Vi è adunque nel loro uso un vantaggio in circa di ottocento per cento, oltre all' altro vantaggio, che s' impiega ancora un numero grande d' anni nelle basse Viti, e ch' essi difendono altresì la Vite per la loro solidità, e grossezza dagli effetti pericolosi del gelo, e de' venti.

Me-

Modo di succidere la Vite .

Si succide la Vite nel tempo stesso , che si lega ; è meglio succiderla la prima volta innanzi di legarla che dopo . Il Vignajuolo discuopre meglio l' uva , nè arrischia punto di gettarla a terra : importa molto il tagliare i piccoli germogli , ch' escono fuori dal basso , e dalle parti del tronco , quantunque avessero messo fuori alcuni piccoli grappoli , massime se i tralci , che sono in alto , ne abbiano messi fuori de' più grossi , in mancanza dei quali possono conservarsi i piccoli , che il Vignajuolo avrà cura di rialzare , e di legare al palo per timore , che questo frutto non posi sulla terra , e non imputridisca ; lo che accade spesso senza che alcun Proprietario vi faccia osservazione , e lo raccomandi al suo Vignajuolo .

Si ha osservato nell' articolo della potatura della Vite quanto utile sia il farla nell' Autunno . Se il Vignajuolo stabilir vuole quest' uso , o piuttosto se il proprietario della Vite l' ordina , segue , che 'l lavoro è fatto nel mese di marzo , che 'l palo è puntato nel tempo medesimo , lo che è di conseguenza ; poichè il palo non
fer-

serve solamente a sostenere il ceppo, ma lo difende in parte dal gelo, dai venti cattivi, e dalla grandine, da cui la Vite soffre molto più, quando l'occhio comincia a venir fuori. In questa guisa tutti i lavori sarebbero fatti a buon' ora ed in tempo conveniente, ed il Vignajuolo costretto non sarebbe a lavorare in tempi piovosi, o in altri tempi cattivi, poichè anticiperebbe quindici giorni, o un mese. Siccome l'occhio frutta l'anno seguente, formarsi per l'ordinario in Giugno, e Luglio al più tardi, secondo che è più favorevole la stagione; così bisogna, che l'Vignajuolo stia attento, che la Vite sia fuccisa prima, a fine di fermare il sugo, e che meglio cresca l'occhio; ed a questo nè il Proprietario delle Viti, nè i Vignajuoli non osservano punto; e pure il successo di una raccolta vantaggiosa per l'anno seguente dipende da simile attenzione.

L' Espulsione degl' Insetti .

Il Vignajuolo fedele, ed attento tanto agl' interessi del suo padrone, quanto a quello suo proprio, osserverà tuttocchè, che si è detto, concernente al governo della
della

della Vite; ma tutta questa fatica farà quasi inutile, s' egli non libera la Vite da tre spezie d' Insetti, i quali la distruggono nel rodere il suo tronco, la sua foglia, e 'l suo frutto. Questi tre insetti sono la Ciocciola, il Griburi, e l' A-suro.

Non basta la diligenza di un solo Vignajuolo per iscacciare gl' Insetti. Potrà, quanto egli vuole, perseguitare quest' Insetti nelle Viti da esso obbligato a coltivare, se i Vignajuoli di quelle vicine non si mettono a fare lo stesso; perchè nell' istante, che nè avrà ammazzati cento, ve n'entreranno mille dalle Viti non molto lontane. Una sola Legge generale, un' Ordine del Governo sotto pena di gastigo contro il Proprietario, basterebbe per mettere a dovere il Vignajuolo; nulladimeno vuole la ragione, che 'l Proprietario lo ricompensi del tempo, che vi impiega.

La Chiocciola, o fivvero, la Lumaca.

Il tempo più proprio per iscacciare la Chiocciola è quello della rugiada, o pure il fresco della mattina: poichè nell' ore calde si nascondono in terra. Il Vignajuolo
gna-

gnajuolo , che vuole farne una ricerca esatta , non può trasportare quest' insetti fuori della Vigna senza che non gliene scappi molti , fuggirebbe quest' inconveniente , se si servisse di uno strumento simile ad uno schiaccianoce . Allora opererebbe molto presto , nè gli resterebbe di quest' insetti se non quei , ch' ei non potesse vedere .

Il Griburì .

Non è così facile il prendere il Griburì , che è una specie di scarafaggio piccolo quasi impercettibile relativamente al suo colore di terra . Egli passa l' inverno sotterra attaccato al piede del tralcio , specialmente delle Viti più giovani , di cui rode le radici più tenere , e le fa spesso morire . Nel mese di Maggio esce dalla terra , e va sulla foglia , di cui si nutrice , e trafora i germogli , ed i rampolli novelli , e finalmente l' Uva , quando s' ingrossa . Il mezzo migliore , per distruggerlo , e il più spedito si è il seminar le fave in più luoghi della Vigna , ed in quantità . Questo insetto abbandonerà la Vite per questo nuovo fogliame , che ci preferisce , e che è facile in breve tempo di

di pullulare . Qualche tempo dopo queste foglie di fave si iterpano dolcemente , le quali bisogna , che sieno tagliate colle forbici , per timore , che quest' insetti nello sveglierle , non se ne fuggano : si bruciano le foglie , ed insieme l' innesto , che ivi sta alloggiato , fuori della Vigna . Si previene con questo mezzo un male ancor maggiore , ed è che quest' insetti , che attaccati sono alla Vite , traforano quelle uve , quando sono mature per introdurvi le loro uova , donde nascono un' infinità di vermi , che la fanno morire , e rovinano ogni cosa verso il tempo della vendemmia . Questi vermi satolli d' uva cercano un rifugio , dove cangiarsi in farfalle , e dopo in Griburì . Allora se trovano un letamajo , vi si allungano dentro . Sarebbe a proposito , che ciascuno ne facesse mettere a piè della Vite o nel mezzo ; mentre quivi si ricoverano tutti quest' insetti , e moltri altri dell' inverno : poscia si appica il fuoco a questo letamajo , le cui ceneri fanno un concio buono . Siccome le fave piantate nella Vigna tolgono ad essa il grasso ; così si consiglia a servirsi piuttosto del letame per la morte degl' innesti .

L' Asu-

L' Afuro .

Questo animaletto è più piccolo di una mosca ordinaria . L' Afuro è guernito di una scaglia verde ; invece della testa ha una specie di tromba dura , lunga , e munita di molte seghe , con cui fa molto danno all' uva . Non minor è quello , che fa alle foglie ancor tenere , colle quali s' involge come in un cartoccio , cui guernisce con una specie di tela , o di peluria per deporvi le sue uova . L' inverno si ricovera sotterra , o ne' letamaj ; e fa d' uopo per liberarsene andare in traccia de' cartocci , in cui sono chiuse l' uova , e bruciarli a piè della Vite .

Terminerò quì le mie osservazioni sopra la coltivazione della Vite per passare a parlare del modo di fare il Vino .

Ma-

Maniera di fare i Vini.

PARTE SECONDA.

UN Proprietario, che si è applicato nel corso dell' Anno a far coltivare la sua Vigna, che ha impiegata una parte del suo tempo per visitarne i lavori, è alla metà dell' opera; le sue diligenze gli hanno procurato a dir il vero un' abbondanza di buoni frutti; ma questo non basta, dee ancora consacrare un' altra parte di questo tempo per la vendemmia, a cui è bene, che assista per la pigiatura de' suoi Vini, che dee far fare dinanzi a' suoi occhi, e per ordinare le sue tina a dovere.

Si fanno nella Scampagna della medesima sorte di uve nere, tre spezie di Vino, il bianco, il pagliato, e 'l rosso.

La spezie di Vino, che vuol fare il Proprietario della Vite, dee fare a lui determinare il tempo, che ha da scegliere per la vendemmia.

La Vendemmia.

La Vendemmia pel Vino bianco non debb'

debb' essere avanti il tempo, ma nè pure dee esser differita tanto, quanto, se si dovesse fare del Vino rosso. Si debbe vendemmiare, quando uno si accorge, che 'l granello comincia ad intenerirsi; fa d'uopo, prima d'incominciare, visitare ciascuna delle sue Viti: toccare l'uva, gustarla, per giudicar bene del grado di maturità, notare sopra la sua tavoletta, e per far meglio ancora, scegliere in ciascuna vite un grappolo, che farà da esso segnatoi per portarlo a casa, e far il saggio di alcuni granelli di ogni grappolo per far la scelta di ciascuna Vite, dalle quali si raccoglieranno le uve, che si destinano per fare il Vino. Convien, quanto è possibile, scegliere i giorni di nebbia, o di rugiada per fare questa raccolta.

Al monte non si vendemmia dopo le dieci, o undici ore, perchè il frutto di natura sua è più disposto ad arrossire, che a conservare ogni altro colore. Si previene adunque il caldo grande del giorno; il resto della giornata s'impiegherà a far raccogliere l'uve pel vino rosso. Sulla *Marne* si può vendemmiare fino alla sera, purché si usi diligenza a difendere assolutamente l'uva, quando è colta dai raggi del Sole, se è un pò cocente.

La

La scelta de' Vendemmiatori.

Quando un Proprietario sceglie i Vendemmiatori, dee scegliere , per quanto può, Vignajuoli di professione, perchè non solamente sono essi più capaci di scegliere bene l' uva , ma altresì avvezzi a soffrire tutto l' anno un lavoro tanto penoso , qual è quello di coltivare la Vite , e perciò sopportano quello della Vendemmia , che non è di minor fatica con più vigore di tutti gli altri . Per far questo non vi abbisognano se non pochi soldi di mercede di più di quel che si darebbe ad altri lavoratori . Una doppia di più che si spenda il giorno , gli frutterà più di dieci per il danno , che altri gli cagionerebbero . atteso il numero de' pali, che simili persone fracassano ; per il danno de' i tralci ch' essi rompono , e spezzano sotto i loro piedi ; per la perdita dell' uve più scelte che mangiano , e spesso di quelle che portano via senza sua saputa .

*Falcetti , e Forbici perraccogliere
l' Uva .*

L' uso ordinario si è di servirsi de' Falcetti per coglier l' uva ; contuttociò alcune persone attente ai loro interessi danno a ciascuno de' loro Vendemmiatori un pajo di Forbici. Quest' uso dovreb' essere preferito a quello del Falcetto , perchè questo nel tagliare il picciuolo del grappolo non solamente tira giù a forza il grappolo , che tiene in mano , ma altresì gli altri grappoli attaccati allo stesso tralcio ; lo che fa cadere i granelli più maturi , ed i migliori , e cagiona una perdita più considerabile di quello che uno si possa immaginare . Sono eziandio da preferirsi le forbici ai Falcetti , perchè tagliano più facilmente il picciuolo del grappolo vicino al frutto , lo che è molto da osservarsi ; poichè questo picciuolo è amaro , ed a misura della sua lunghezza comunica al Vino un gusto aspro , ed ha sapore di legno .

L' osservazione de' due Articoli suddetti è egualmente necessaria per i Vini rossi , che pei bianchi .

Il trasporto delle Vendemmie .

Se i Muli fossero tanto comuni nella Scampagna , quanto nei paesi di monte , se ne potrebbe ricavarè un vantaggio considerabile nel tempo delle Vendemmie . Ognuno sa , che questo animale porta il suo carico senza scuoterlo , ne tormentarlo ; e perciò è stato preferito ai Cavalli per lo trasporto delle Lettighe . E' da osservarsi ancora di qual conseguenza sia il servirsene per lo trasporto delle Uve destinate a fare il vino bianco , che deggiono esser condotte dalla Vigna allo Strettojo adagio , e senza scuoterle ; ma in mancanza del Mulo preferir si dee l' Asino al Cavallo : essendo questo animale più pacifico , e che meno scuote , sebbene assai più debole del Cavallo , porta sulle spalle due terzi di quel peso , che porta il Cavallo . Nulladimeno sulla *Marne* si paga la vettura del Cavallo almeno due terzi più caro di quella dell' Asino : lo che rende in quel paese le spese delle Vendemmie eccessive .

Le Ceste , ovvero Bigonce .

L' uso de' Corbelli , o Ceste di vinchi per lo trasporto dell' Uve sulle spalle de' Cavalli , o degli Asini è altresì pericolosissimo , per quello che il passo di questi animali , specialmente dei Cavalli , cagionando delle scosse , i ramiscelli di Vinco appuntati a guisa di becco di uccello , nel di dentro pungono i granelli d' Uva , ne fanno colare il sugo , pestano l' involto , ed infettano il Vino . Sono da preferirsi le bigonce di legno ; bisognerebbe altresì , che avessero i suoi coperchi del medesimo legno , i quali per altro non fossero molto gravi ; penetrerebbero meno i raggi del Sole di quello , che fanno attraverso dei canovacci bagnati , che si distendono ordinariamente sopra le ceste .

Scelta dell' Uve pel Vino bianco .

La raccolta di tutt' i frutti dee farsi in tre volte ; non si deggiono vendemmiare per Vino bianco se non le Uve più rade , più gentili , e più mature : Si lasciano le più fitte , le quali matureranno pei Vini di bevanda , e le verdi , e le fradici per

per quelli di giro.

Alcuni fanno piluccare le Uve quando vi trovano dei granelli fracidi. Questo è un' abuso. Poichè quando non vi fossero ancora che due o tre soli granelli fradici, sarebbe meglio per qualunque specie di Vino, di gettarli via; perchè è certo, che ogni sorta d' Uva perde molto, e 'l Vino scema la sua qualità.

Si deono portare le Uve ne' Corbelli, o nelle Ceste da' Vendemmiatori sino alla bigoncia, che si porrà all' estremità della Vigna, o nel sentiero, conforme porterà il comodo de' luoghi. Non bisogna servirsi delle ceste di legno come per il Vino rosso, temendo, che nel travasarle troppo spesso, non si schiaccino le Uve, e che la ruglada, che vi si trova attaccata, non si perda; mentr' essa molto contribuisce alla bianchezza del Vino.

La Pigiatura.

Secondo l' uso presente della *Marne*, tutte le uve destinate per fare il Vino bianco portare allo Strettojo non si perde dietro tempo alcuno. Adattate le uve sullo Strettojo da' Franzesi chiamati *a pierre*, ed *a tessons* o *sivvero riquets*, si dà la

K k 3

pri-

prima calcatura colla maggior diligenza possibile , dopo della quale si raccolgono i grappoli , che si sono separati dalla massa , e si dà loro la seconda pigiatura, che chiamasi la ritorta , dopo la quale si tagliano le quattro estremità di tutt' i grappoli con una pala , la quale tagli molto , che si getta sopra di lei ; dopo di che si dà la terza calcatura , che s' appella il primo taglio , e si continua sempre a dar le altre calcature , e tagli , che chiamansi secondo , terzo , e quarto fino a tanto che tutt' i grappoli non gettano fuori più sugo . Il Vino della prima calcatura , e quello della ritorta servono ordinariamente a comporre il tino : I Vini di taglio pigliano sempre il rosso gradatamente , perchè la compressione dello strettojo diventa sempre maggiore su fiocini , che cuoprono il granello dell' uva . Il primo taglio si mette da parte per farne poscia l' uso , che si vuole . Questo Vino è estremamente fumoso , e dà facilmente alla testa ; perchè questo è quello , che racchiude in se stesso tutto lo spirito della massa . Tal sorte di Vino non è da beverfi se non al termine di tre anni almeno . I Vini degli altri tagli si mettono ancora da parte come il primo ; ma non si mescolano insieme , ovvero si fe-
mi-

parano secondo che vi si trova la qualità o il colore , che si desidera che abbiano .

Gli Strettoj *a pierre*, ed *a tessons* sono i più in uso sulla *Marne*, e gli *étiquets* a *Reims*, e nelle *Vigne* di Monte .

La maniera di fare il Vino rosso è molto differente ; il differir per la vendemmia di simil Vino non è mai troppo . Quindi è , che si può feza temerità rimproverare , a' *Vignajuoli* , e principalmente ai *Proprietarj* delle *Viti* di Monte di troppo precipitarla . Una volta non cominciavasi la Vendemmia nelle montagne di *Reims* se non quindici giorni almeno più tardi di quello si costumi sulla *Marne*, ed in oggi comincia , e termina nel tempo stesso nei differenti colli .

Il timore di perdere un barile di Vino sicuri in trenta barili impegna quasi ognuno a preferire il possesso di una quantità così piccola alla qualità superiore , che potrebbe dare al tino . Nell'affrettare troppo spesso le vendemmia si è nel caso di fare dieci barili di Vino di rivolta , che si vende a vil prezzo contro due , o tre al più , che se ne potrebbe fare , se si differisce di vantaggio . Entrerebbe adunque nel tino almeno due terzi di questi dieci

barili, lo che ne accrescerebbe molto il prodotto, e gli darebbe qualità maggiore.

Si ha sempre osservato nella Sciampagna, che per San Remigio facevasi presto o tardi la sua estate; cioè a dire, che se al principio di Ottobre non era il tempo sereno, e caldo, era verso la metà del mese. Questo è un successo, che si è sempre provato, e che esser dee di regola per far la raccolta dei Vini nel suo vero tempo. Per giugnere a fare un Vino ben rosso, bisogna, quanto è possibile, vendemmiare nel Sole più cocente; l'azione del Sole sull' esteriore de' fiori dei granelli unita al moto della bestia, produce un' effetto molto migliore, che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel tino.

E' da considerarsi per la scelta dell' Uve destinate per fare i Vini rossi per quella de' Vendemmiatori, e degli strumenti propri per vendemmiare, di osservar le medesime cautele già prescritte per il Vino bianco. Non si ripeterà adunque qui quello, che si è detto sopra nell' Articolo del fare questa specie di Vino, a cui si rimette il Lettore. Sulla *Marne* il trasporto delle Uve pel Vino rosso si fa quasi del tutto sopra i Cavalli ancor da un territorio

rio all' altro, purchè non vi sia una distanza molto considerabile: pratica che cagiona una spesa grandissima; mentre spesso un Cavallo non può fare se non due viaggi il giorno. Nelle montagne di *Reims*, e ne' territorj, che circondano questa Città, gli Stranieri fanno condurre le loro Uve dalle Vigne in botti assai grandi, che da Franzesi si chiamano *Trantins*, e che si ricalcano dopo di aver levato i graspi con forcelle di legno con tre denti, e pigiato in Vino.

Lo trasporto delle botti sulle vetture cagiona all' uve un' effetto maraviglioso; come si è già detto, per farlo diventare rosso. Questi Vasi ricondotti, e messi in una Cantina ben chiusa per conservare le Uve, ed ancora per fare, che sieno al caldo (che di rado si fa uso de' tini) si mettono posati sulla parte inferiore con due sbarre di sopra per far sì, che 'l fondo non apra per la forza del Vino, si aprono di nuovo per pigarli una seconda volta, dopo si ricalcano, e si mette su i loro fondi una tromba di legno colla cannella pure di legno che si apre, e si ferma con chiave di ferro per quanto lo richiede la fermentazione dell' uva; il Vino, che ne esce, scopre per una cannella

la di legno, o sivvero di piombo di una tinella posta da parte di questi Uasi. Il calore concentrato in questa botte separa la sostanza rossa, che è attaccata sotto la pellicola del granello, e lo ha comunicato alla massa del liquore prodotto da questo granello nel pigiare questi Vasi. In cambio degli ammollatoj, e de' bastoni triangolari di cui si servono per pigiare le Uve, si può ancora servirsi di un riccio, che è un bastone armato di sei caviocchi, con cui si agitano, e si riscaldano le Uve, e il Vino. Due o tre giorni al più necessarj sono per dargli un colore cupo; si mette poscia l' Uva sullo Strettojo (gli Strettoj più comuni a *Reims*, e ne i monti sono quelli chiamati da noi di sopra gli *étriquets*) si versa poscia sul sacco prima di stringere il vino, che si è cavato dal tino, o dalle botti, questa è la parte migliore, e lo spirito del vino: si dà la calcatura, e 'l primo taglio; questo compone il Vino delle t'na. I tagli, e le calcature seguenti producono un vino assai inferiore in qualità, s'imbotta a parte; si dee imbottire tutto il vino, specialmente quello che chiamasi vino di tino; cioè a dire, quello, che è della prima, seconda, e terza calcatura in botti nuove. E' assai

affai pericoloso il servirsi di botti usate, quando non siasi sicuro della qualità de' vini, che vi sono stati racchiusi, che 'l vino non abbia avuto sapore cattivo, che i vasi sieno stati bene ferrati subito che sono stati votati in presenza del padrone.

Quando imbottasi il vino si empie la botte in modo, che vi resti voto per uno o due secchi: vale a dire, che gli si lasciano in circa quattro pollici di voto, acciocchè possa bollire all' aria per un numero di giorni, e lasciargli gettar fuori quello, che ritiene d' impuro, dopo di che si ferra leggermente, o con alcune foglie di Viti, e di canne, o col turacciolo rivoltato per lasciargli qualche tempo esalare il suo fuoco maggiore. Questa è una massima pericolosa, come si farà vedere nel decorso di questo Trattato. Dopo di aver parlato della forma novella di Strettojo, che si consiglia tanto per lo vino bianco, quanto per quelli pagliati, e rossi; resta da dire in due parole nella maniera, con cui si fa il vino pagliato.

Questa specie di vino è affai più difficile da farsi del vino bianco, e rosso. L' Uva dev' essere scelta come per il vino bianco, e pel rosso, si vendemmia colla

can-

cautela medesima , che ricercasi al rosso ; cioè a dire , quando il Sole è scoperto si pone nei Vasi, da noi sopra chiamati *Transins* , senza levare i graspi dopo di averla leggermente pigiata . Arrivati che sono a casa tai Vasi si posano in terra e si lasciano stare fino al giorno seguente senz' aprirli ; bastar dee di mettervi la tromba, se a caso si teme , che sforzino i fondi ; il dì seguente si aprono , e si pigia l' Uva colla mano per osservare qual tintura ha preso il sugo . Quando si vede , che comincia un pò a macchiare è tempo di stringerlo , perchè per quanto poco che la pellicola del granello si senti pigiata , comunica al vino una parte della sua sostanza rossa . Quando uno se ne asicorge al bocciuolo dello Strettojo , è tempo di cessare ; bisogna allora mettere il vino a parte in un arnese , smonterà questo colore , e diverrà color della scorza di cipolla , o di occhio di Pernice . Questa spezie di vino è la miglior di tutte . Il vino che sarà cavato dal taglio d' appresso , farà fuor di modo fumoso , onde uno non se ne dee fidare .

Gli Strettoj .

Ogni sorta di Strettojo ha il suo merito , il quale procede più dal gusto , e dall' idea di colui , al quale appartiene , che da altro .

Gli Strettoj *a pierre* , e quelli chiamati *a tessons* rendono , come si dice , più vino , che uno Strettojo *étiquet* . Vero è , se si risguarda alla grandezza dell' ultimo , non ostante la compressione gagliarda del primo conceder bisogna , ch' egli sia molto più tardiò , e che spesso sieno duopo dieci o dodici Lavoratori invece di quattro , che abbisognano per l' altro . Dall' altra parte gli Strettoj spessissimo si rompono , e abbisogna una base assai più larga relativamente alla lunghezza ; lo che fa , che tutti non possono averli , tanto più se si considera il prezzo eccedente di questi strettoj .

In oggi è di maggior gusto quello detto *a étiquet* . Si preferisce ai due Strettoj grandi , poichè si colloca più facilmente per tutto , e la spesa è minore sì per fabbricarli , come ancora pel numero delle persone , che vi abbisognano per farlo girare , massime se in cambio d' una ruota
Oriz-

Orizzontale all' uso antico , a cui si dà , conforme il consueto , otto piedi al più di diametro , vi si mette una ruota verticale , altrimenti chiamata Calendra , di dodici piedi di diametro , sopra di cui possano salire tre , o quattro uomini .

Gli Strettoj à *baguette* , e di altra specie sono poco in uso , a motivo della poca loro solidità , e della loro debole compressione .

M. Pluche nel suo Spettacolo della Natura parla degli Strettoj à *cage* , à *teffons* , e de l' *ètiquet* . Ei ci dà le figure , e la spiegazione ; ma nulla dice degli Strettoj à *baguette* ; e circa allo Strettojo à *Coffre* dice solamente , che avanzando poco l' opera , non è molto in uso nelle Vigne considerabili , e che intanto non ne ha data la figura , in quanto che non l' ha potuta avere giusta . Questo Autore tanto stimato per le cose utili , che ha date al pubblico , ha ragione di dire , che lo Strettojo à *Coffre* avanza poco l' opera ; ma ha parlato di questo , secondo l' antica sua costruzione , di cui solamente ne ha avuta cognizione , forse sul rapporto , che gliene è stato fatto .

In fatti questo Strettojo , secondo l' antica sua costruzione , non istringe il sacco al-

altro, che in cinque parti del suo cubo lo che si fa per lo sforzo della Vite, che gira mediante una ruota verticale, o calendra di circa sette piedi di diametro col manico all' intorno di lei: quattro uomini, ed ancora sette, ed otto con gran fatica leggermente la muovano. Di più le cinque parti del cubo, resistendo colla loro forza maggiore, fanno sì, che 'l vino necessariamente si rialza sulla sesta, ed ultima parte di questo cubo, e rientra indentro ogni qual volta, che si apre in cambio di venir fuori. Eccovi il difetto di questo Strettojo, che è pure quasi l' unico nel paese Lionese. Alcuni lo hanno preferito nella Sciampagna a tutti gli altri per la facilità del suo imbalsamento, che altro non ricerca che sei piedi di larghezza sopra dodici di profondità, e circa otto piedi e mezzo di elevazione dal piano dell' argine, nè vi abbisogna fondamento maggiore per muoverlo.

Si è perfezionata quest' opera, e si è renduta di una utilità grandissima. E per questo si è appigliato con molto successo M. le Gros Curato di *Marsaux* vicino a *Reims*, uomo nato per le Matematiche, ed a cui altro non manca se non di esser conosciuto, acciocchè stimati sieno i suoi talenti.

Que-

Questo dotto uomo ha saputo di uno Strettojo , che si muove lentamente , e della compressione più debole , farne uno , che per la moltiplicazione di tre ruote , che girano sopra i loro assi , e fanno muovere le loro lanterne , abbrevia l'opera più di quello , che fanno gli Strettoj più forti , e la cui compressione prevale a quelli girati da quattro uomini saliti sopra una calendra della forza , e del piede di sessanta tre uomini e più , a ragione di cencinquanta libbre per ciascun' uomo coll' aiuto di un solo , ancorchè fanciullo .

La perfezione di questo Strettojo consiste in questo , che si è data ad esso la compressione della 6. ultima , e superiore parte del suo cubo , di modo che colla sola prima calcatura si estraе tutto il Vino delle tina , ed in tre o qaattro ore di tempo al più il sacco è talmente asciutto , che non si può levare la feccia dallo Strettojo se non per mezzo di un piccone , e di forti branche di ferro .

Si possono far sopra questi Strettoj dieci dodici fino a quindici calcature del Chiarretto di *Reims* , e sei o sette di Vino bianco .

Si possono affatto sgranellare i grappoli ne i tini , supposto , che uno voglia servir-

virfi dello Strettojo à *coffre*; lo che non può farfi in fervendosi d' altri Strettoj, sopra de' quali è necessaria una parte de i grappoli per legare il sacco, che senza questo foccorfo alla minor compressione uscirebbe da ogni parte.

Nello sgranellare affatto i grappoli nelle botti, o sùvero nel tino, si potrà lasciarveli più lungo tempo riposare, non dovendosi più temere, che 'l calore del tino, o delle botti, portando via il liquore acido, ed amaro del picciuolo del grappo, lo comunichi al vino, e vi sparga un' amarezza o un gusto acre, che lo rende insoffribile.

Ogni sorta di vino, specialmente il bianco, ricerca di esser fatto con molta prontezza, e proprietà; lo che non può farfi sopra tutti gli Strettoj, di cui si è parlato. Si lascia sopra tutti questi Strettoj, col piede molta sforçia, e fango, che si sparge nel vino; la qual cosa cagiona un danno più considerabile, che non si pensa massime per quello che lo compra sulla feccia, come i Vini della *Marne*, dove si trova più notabilmente d' ogni altro luogo questo difetto.

Gli stranieri, e Vignajuoli della *Marne* diranno, se vogliono, che il vino tre o

L 1

quat-

quattro giorni dopo , che è imbottato , getti nel bollire ciò , che racchiude d' impuro , non persuaderanno i più sperimentati , che possa rigettare la parte più pesante , vale a dire , la più pericolosa della sua impurità . Questo non può essere . Quelli tra loro , i quali si lusingano , e si vantano di comporre meglio , e pigiare i loro vini , replicheranno , che mettono a parte la prima gocciola di vino , che vien fuori nel momento , che hanno fatto mettere i grappoli sullo Strettojo fino a quell' istante , in cui si dà la prima calcatura , nè permettono , che questa prima gocciola entri nelle loro tina . Tale ancora è il parer nostro ; ma quanto pochi sono coloro , che prendono questa saggia , e prudente cautela !

Si scansa il pericolo , quest' imbarazzi , questa perdita quasi totale della prima gocciola di vino , che non deve in tal' uso aver luogo altro che nei vini di giro in servendosi dello Strettojo *à coffre* . E' altresì di una grandissima utilità per fare i Vini bianchi . Che comodo maggiore ? Si portano le Uve nel Cofano colle bigonce , ovvero co' panier , non si pigiano co' piedi , ma colle mani ; vi si mettono quattro tavole due dinanzi , e due di dietro al cofano sopra le madie ; in maniera che colui , che lavo-

lavora nello Strettojo , cammina di sopra , ed il Vino si scola di sotto senza poter essete contaminato da alcuna impurità .

A riguardo degli altri Strettoj devesi a ciascuna calcatura tagliare quel sacco con una vanga molto aguzza . Essendo adunque i graspi dell' uva tagliati colla vanga, comunicano al vino il liquore acido , ed amaro, che in se racchiudono ; lo, che lo fa aspro , specialmente negli anni freddi .

Nell' uso dello Strettojo *à caffè* non si taglia la freccia, non si tira fuori per conseguenza se non il sugo dell' Uva . Non è da dubitarsi , che questo vino non sia molto migliore, unito a questo, che il vino non rientra nella feccia , ed è fatto con maggiore diligenza .

Modo d' imbottare i Vini.

Ognuno fa , che l' aria , e la feccia rovinano il vino , come ce lo assicura M. Pluche nel suo Spetttacolo della Natura Tomo 2. fogl. 368. Non è adunque da trascurarsi il difenderlo , e il liberarnelo più presto , che sia possibile . Si daranno le regole per prevenire il primo di questi incon-

venienti, si dedurranno i mezzi di prevenire l'altro nell'ultima parte di questo Trattato sopra il governo de' Vini.

Primieramente si può fare, che il Vino non si guasti per l'aria fino da quel momento, che uscendo dallo Strettojo per lo bucciuolo si sparge nella tinella a questo effetto basta, che la tinella abbia un doppio fondo serrato col suo buco sei pollici sopra dell'orlo: quando questa tinella è piena, si ferra l'apertura del fondo, per cui vi entra il vino, allora col soffietto si fa uscire da questa tinella ogni volta che è piena di vino, che si alza nella doccia di latta, e che scorrendo per il lungo di questa doccia, si risparge, come si vede in un tino grande, che ancor questo ha il fondo doppio.

Quando tutto il Vino, che comporre deve il tino, è calcolato nel tinello si ferra parimente col medesimo soffietto. Si fa escire dal tinello il vino, il quale levandosi nel canello, che ivi comunica, si risparge egualmente in ciascuna delle botti per l'apertura delle fontane, che unite sono a questo cannello. E' facile ad osservarsi, che in questa maniera il vino s'imbotta nel tempo medesimo in ciascuna botte con una egualità perfetta; poichè il vino, che

vi

vi s' infonde , prende sempre la sua uscita dallo stesso centro di questo tinello, e che per il mezzo di queste fontane non può andarsene più in una botte che nell' altra , bisogna , come si è già detto , lasciarli quattro pollici di voto.

Espediente è altresì l' osservare , che se il liquore racchiuso nello Strettojo rendere non può tanto vino , quanto ne può contenere il tinello grande , e che invece di nove botti , le quali si preparano direttamente sotto delle nove fontane , non ne sieno altre che cinque da riempire più o meno , se non ne preparerà altre che questa quantità sotto le cinque fontane a prendere sotto il mezzo del cannello , e si ferreranno le altre ; con tai mezzi si può comporre la cantina di tal quantità di botti , che si vorrà.

Rinferrata che farà la cantina, si deggiono affatto chiudere i vini con certi turaccioli . Basta il dargli aria con un punterolo per impedirgli , che non pressino i fondi .

Il Governo de' Vini.

P A R T E T E R Z A .

NON v'è dubbio alcuno, che le differenti qualità di Vino non provengano dalla diversità de' terreni più o meno properzionati alla Vite. Noi pur veggiamo per esperienza, che negli stessi terreni, nei medesimi luoghi, e nelle stesse situazioni spesso ancora l'uno rode l'altro, e un Vicino farà un Vino infinitamente superiore al suo Vicino. Questa diversità sembra adunque dipendere dalla maniera di governarlo.

Non basta perciò di aver bene ordinato la sua cantina, di aver bene lavorato il suo vino, bisogna altresì saperlo governare, e adattare i vini all'uso, che se ne vuol fare.

Una regola generale per qualunque specie di vino sia bianco, sia pagliato, sia rosso, si è di conservargli tutto il suo spirito, tutto il suo fuoco. Non basta il contentarsi di turar bene le botti per difendere il vino, acciocchè non si guasti per l'aria. Necessario è altresì di riempierle ogni qual volta ne hanno bisogno; vale a dire, ogni

otto giorni da quando sono fatt' fino a San Martino di Novembre, da San Martino fino a Gennajo ogni quindici giorni, e 'l rimanente dell' anno riempierle almeno ogni mese di un vino simile, o pure, che non gli sia inferiore.

Una volta era in uso di non separare i vini dalla loro feccia se non depo Pasqua, in tempo, che si mettevano in cantina. I nostri antichi non mancavano di far girare i vini sulle loro fecce circa un mese dopo ch' erano fatti. Vi sono ancora in questi nostri tempi persone, che seguono il medesimo costume, persuase (sebbene senza fondamento) che facendosi in questa maniera si ravvivano gli spiriti del vino, e se ne fortifica il colore. E' facile il disingannarli, e farli ripigliare un sentimento più ragionevole. Se per ravvivare gli spiriti del vino bisognasse rivoltarlo nella sua feccia, bisognerebbe essere sicuri, che questi spiriti, distaccandosi dal vino, si ritirassero nella feccia: e se questo contribuisse a fortificare il suo colore, bisognerebbe dire, che la fecia, abbassandosi, portasse seco il colore del vino. Due esperienze provano il contrario. La prima sarà di tirare per mezzo di una tromba di circa quodici pollici di molta lunghezza,

L 1 4

per

per giungere al centro della botte, il vino, che vi è racchiuso per mezzo di un' altra tromba di circa due piedi di lunghezza bastante, per giungere al fondo della botte vicino a tre pollici, e cavarne il vino, che sta vicino alla feccia. Vedete allora, e fate il confronto di questi due vini; voi troverete subito nel gustarlo, che il vino uscito dal centro della botte è pieno di fuoco, che ha il vigore dell' Acquavite; e che tutto lo spirito del vino risiede nella massa. Che il vino al contrario vicino alla feccia è debole, e senza qualità; che 'l vino in una parola cavato dal centro sarà lucido, e di un color vivo, e cupo; e che quello del fondo della botte è torbido, e di un colore falso.

Per maggiormente convincervi, mettete i due saggi di vino all' aria per due o tre giorni, voi vedrete, che 'l vino cavato dal centro accrescerà in colore, e diverrà lucido, e quello, ch' era vicino alla feccia, ingiallirà, e sempre più diventerà torbido. Ma abbiain detto di sopra, che l' aria guasta il vino, si può provarlo con due esperienze. Cavate dal medesimo barile un bicchier di vino, e lasciatelo all' aria senza coprirlo; cavate nel tempo istesso

so del medesimo vino in un' ampolla ben turata , e nel termine di due o tre giorni assaggiare questi due vini, vedrete con stupore, che il vino , il quale sarà stato esposto all' aria, farà agro, perduto avrà la sua qualità, e il suo lucido ; laddove quello, che sarà stato messo nell' ampolla ben turata , non solamente sarà migliore di quando fu cavato dalla botte, ma di più avrà maggior calore, e farà più chiaro . Da queste esperienze si può conseguentemente congetturare , che i mercanti di vino, e quei, che ne hanno le commissioni, s' ingannano nella loro opinione di assaggiare la qualità del vino, in mettendolo all' aria, poichè l' aria può corrompere il vino più perfetto , l' Acquavite, ed ancora lo spirito di Vino, che svapora . Si potrebbe forse piuttosto congetturare, ch' essi hanno intenzione con questo saggio di tirar dal Proprietario del vino un patto più vantaggioso .

Per far uso delle trombe, di cui poc' anzi si è parlato . e con quelle cavar il solo vino dal centro della botte , e quello, che si accosta alla feccia , bisogna turare col dito l' apertura superiore della tromba , finchè sia calata al centro , o sino che sia vicina alla feccia . Allora si stura , si ric-

cm.

temple, e quando è piena, si ritorna a turarla col dito. Per mezzo di questa tromba non si caverà se non il vino, che si vorrà; altrimenti la tromba condurrà il vino, che avrà votato dalla parte superiore della botte fino al fondo.

Modo di schiarire i Vini, e cerchiare le botti.

Si fa in oggi molto bene quanto importante sia il non separare i vini dalle loro fecce; vale a dire di non isciarirli se non verso il tempo di Pasqua, e girarli sulla loro feccia. Le persone più intendenti del governare i vini gli schiariscono dalla fine del mese di Novembre fino verso la metà di quello di Dicembre, altri in Gennaio, e in febbrajo. Vero è, che verso la fine di Novembre la feccia non è ancora intieramente abbassata; ma si separa almeno la grossa feccia, che è di pregiudizio, e che una volta si lasciava scolar fuori dalla botte, mentre bolliva, come sopra si è detto.

Lo schiarire per la seconda volta dee farsi nel mese di febbrajo, e la terza verso il tempo di pasqua; nel qual tempo si mettono i vini in cantina. Sarebbe per-
ri-

ricoloso il seguire il costume di certe persone, le quali per risparmiare alcuni soldi sull'incerchiare di una botte di vino, corrono sovente a rischio di perderlo interamente, o almeno di perderne una parte. Per evitare questo inconveniente, bisogna raddoppiare il penultimo cerchio di ciascuna estremità della botte di cerchi nuovi, e non come fanno i Bottaj di un solo cerchio nuovo sopra un vecchio; cioè a dire, bisogna comporre il cerchio, che chiamasi il cavaletto di due buoni cerchi nuovi. E' necessatio ancora di mantenerne i fondi con due buone fruste accomodate con certe cavicchie di frassion. Mai basteranno le precauzini per conservare il vino, massime quando è in cantina. Si deggiono ancora posare le botti sopra certe travi alzate da terra almeno otto pollici, e fatte come si rileverà dalla figura. Per fermare le botti è più convenevole a servirsi delle bierre di legno, che di pietra, e si chiamano Calzatoje in tal guisa si fa, che le botti non marciscono.

La scelta delle Cantine per i Vini imbottati .

Non sogliono le cantine aver troppa aria, e per questo bisogna dar loro degli spiragli ben' aperti; distaccare sempre le botti dal muro almeno un piede da tutte le parti. Le cantine, che hanno la volta più alta, sono stimate le migliori, perchè ricevono più aria. Quelle, che sono intonacate di calcina fatta di regola battuta, e 'l cui tufo è di buona creta, preservano gli arnesi quasi totalmente dalla putrefazione; ma non bisogna mettervi i vini se non dopo un' anno almeno; mentre la calcina è ardentissima, finchè non abbia intieramente gettata fuori la sua acqua.

La Colatura.

La prima colatura, e lo schiarire per la terza volta i vini bianchi, che si destinano per fare schiumare, si deggiono fare avanti il Plenilunio di Marzo. La coltura si fa otto giorni avanti, che 'l vino si schiarisca, la seconda colatura otto giorni prima il Plenilunio di Marzo.

Tem-

*Tempo d' infiascare i Vini schiumosi,
e d' altre sorti .*

Si sceglie ordinariamente il plenilunio di Marzo per infiascare i vini. Alcuni vini, come quelli d' *Ay*, *Avenay*, *Mareuil*, *Dizy*, *Hautvilliers*, *Epernay*, e *Piery*, per la ragione, che facilmente si purificano, e non fanno con tanta facilità la schiuma, deggiono infiascarsi nel tempo fissato di sopra. Quei di *Cramant*, *Avise*, *le Uesnil*, *Auger*, ed altri, che fanno una deposizione considerabile per la quantità dell' uve bianche, che vi si mescolano per averne maggior quantità, e che fanno più facilmente la schiuma cagionata dal verde, che hanno, non deggiono essere infiascati avanti alla Luna di Aprile. I vini pure farebbero la schiuma egualmente, o almeno bastantemente nell' infiascarli in tempo del succhio d' Agosto, romperebbero meno fiaschi, e farebbero meno deposizione.

I vini bianchi, che si vuole, che non facciano schiuma, si deggiono infiascare verso la fine di Settembre, e in Ottobre; cioè a dire, e di mestiere, ch' essi abbiano un anno. Non fa d' uopo infiascarli di
No-

Novembre , e di Dicembre , perchè se si aspetta a farlo in questi mesi , e che tosto infiascati si portino in cantina , v'è pericolo , che i vini facciano l' olio . E' accaduto il simile ai vini rossi ; e si deve avere la medesima cautela , con questa differenza , che i vini se sono di *Rilly* , *Chigny* , *Ludes* , *Mailly* , *Taissy* , *Sillery* , e *Versenay* , ed ancora quei di *Bouffy* , *Ambonet* , ed i famosi vini dei monti di *Fourches* , di *Mareuil* , non devono esser infiascati se non verso i medesimi mesi di Ottobre , e di Novembre del loro secondo anno ; i vini rossi inferiori possono esser infiascati alla fine dell' anno .

La Colla per i Vini.

La Colla , di cui dobbiamo servirci per i vini , chiamasi Colla di pesce ; la più bianca , e trasparente è la migliore . Eccovi la maniera di lavorarla , e la cautela che si dee averne per farne uso . Questa Colla si vende dai Droghieri . Si peita subito con un martello , indi si trita in pezzi i più minuti , che sia possibile ; si mette questa Colla in un vaso di terra , ovvero di selce nuovo vernitiato , vi si stempera in un poco d' acqua di fiume per ammolirla ; si pe-

pesta altresì col pestello, finchè divenga come liquida : si batte dopo con uno scopetino , aggiugnendovi un' itessa quantità di vino che di acqua . Alcuni vi mettono dell' agresto in vece di vin bianco ; la qual cosa è indifferente nè può portargli pregiudizio : si batte bene , finchè faccia una schiuma ben grassa, si lascia riposare e si mette ne' fiaschi .

Ve ne abbisogna un fiasco per ciascuna botte di vino . Dopo di avervela messa , si prende una verga lunga , o un bastone fesso in tre o quattro parti nell' estremità ; e socchiuse queste , s' introduce parte di questo nella botte , e si agita il vino , quanto sia possibile, avanti e dopo d'avervi messa la colla , per bene incorporarla col vino . Questa colla si abbassa in cinque, o sei giorni , e tira seco tutto il grasso , e quanto vi è d' impuro nel vino . Non conviene lasciarla più d' otto giorni nelle botte, mentre vi sarebbe pericolo , ch' essa risalisse, tanto è leggiera . Dopo la seconda colatura è superfluo di sciarirlo ; si può infiascare il vino , e prima di dargli la colla tener la botte dinanzi alquanto piegata per ischivare l' alzarla , quando è quasi vota .

Resta da trattare della maniera di metter

ter in fiaschi i vini , di legargli , d' impe-
ciargli , d' ammassarli sopra dei bacini fat-
ti di piombo , ovvero mastice di tegola
battuta ; della scelta delle cantine pel vi-
no schiumoso , e del rimedio per i vini ,
che vengono troppo crassi ; affine di to-
glier la lor verdura , dissipare la macchia
dei Vini bianchi , e schiarirli perfetta-
mente .

Si richiami alla memoria quello , che si
è detto di sopra concernente il tempo
più opportuno per infiascare il vino ; tal-
che resta ora da dire , come si dee ope-
rare .

Si debbe cominciare dal fare una scelta
buona di fiaschi , di turaccioli , di spago , e
di cera senza guardare al prezzo .

Qualità del Fiasco .

Il fiasco fatto in forma di pera dev' es-
sere ad ogni altro preferito : dee essere il
suo peso secondo la dichiarazione del Re
degli 8 Marzo 1735. di venticinque on-
cie ; il voto che contenga un boccale di
Parigi , il vetro ben cotto , ed egualmen-
te distribuito , la sua imboccatura aperta
nell' estremità della misura di due linee
più di un pollice più basso , ove debbe
pe-

penetrare il turacciolo: questa cautela aiuta il vino schiumoso a gettar fuori meglio il suo turacciolo . La sua apertura dev' essere ben tonda, e senza costola ; è da osservarsi , che non sia tagliente , temendo, che non iscorra il turacciolo ; che il vetro sia bianco , non rosso , nè turchino , e che sia ben fornito d' azzuro .

Qualità del Turacciolo .

Il turacciolo dev' essere della lunghezza almeno di un pollice , e mezzo ; non dee essere nè troppo tenero , nè troppo duro , nè aver alcuna macchia nera . Deb- b' essere tagliato ben tondo , e deve avere circa due linee di grossezza sopra di un pollice e mezzo di lunghezza .

Qualità dello Spago .

- Lo spago dev' essere di tre fili , ben tor- to , e piuttosto fino . E' da osservarsi , che sia ben rasciutto prima di servirsene .

Composizione della Cera .

La composizione della cera , di cui uno
si serve per turare l' imboccatura del fia-
M m sco ,

fco, dee effer tale. Bisogna prendere due libbre d'cera gialla, una libbra di resina, una libbra di pece bianca, e circa un oncia di trementina; si mescola tutto insieme in una caldaja grande, e se ne dee far uso, come si dirà appresso.

Il Cantiniere, che travererà il Vino ne i fiaschi, deve osservare di mettere la sua fontana più basso, che sarà possibile, per non essere costretto di alzare la botte [purchè sia questo dopo d'aver data la Colla] averà mira di lasciare un mezzo pollice almeno di voto tra il vino e 'l turacciolo, che farà entrare dentro un buon pollice nel fiasco, mettendonelo a forza con un bastoncino di legno. Assicurerà il turacciolo collo spago, legandolo in croce, dopo di che, rovesciando il fiasco, ne intignerà l'imboccatura nella composizione della cera liquefatta su sopra all'anello; di maniera che tutto lo spago sia impeciato. Bisogna, che questa cera sia sufficientemente calda, perchè penetri bene intorno a questo spago, nè che la pece sia troppo densa. La trementina è necessaria nella composizione della cera, che la rende crassa; senza di questa la resina, che

che vi domina, forma una polvere, che nello sturare del fiasco, si sparge nel vino; lo che cagiona un' effetto assai cattivo, e vi produce un sapore poco buono.

Altre persone sfuggono intieramente l' effetto cattivo della pece, non se ne servendo punto. Si contentano di passare il loro spago in gomito in nell' olio di lino, o di noce, che lasciano bene inzuppare, e lo fanno seccare al Sole, o al fuoco. Questo spago diventa, quando uno se ne serve, così forte, quanto una corda di minugia, e dura più e più anni nella cantina senza marcire.

I fiaschi subito, che sono pieni, turrati, legati, ed impeciati [se giudicassi espedito] deggiono esser portati in cantina per esser ammassati, e accomodati. E' meglio intanto lasciare i fiaschi in piedi per alcuni giorni, che ammassarli nel medesimo istante, che si portano in cantina. Lo spirito del vino ha tempo di riposarsi dopo le scosse violenti, che ha ricevuto, ed i fiaschi sono men soggetti a rompersi.

Non basta il prendere le precauzioni fin qui divisate per bene condizionare il vino, che si mette ne' fiaschi. Bisogna an-

cora far in maniera , per quanto è possibile , che non si rompano .

*Scelta delle Cantine pel Vino
schiumoso .*

Per riuscirvi convien fare due cose . Prima fare una scelta buona di cantine , che non sieno nè troppo alte , nè troppo basse , nè troppo calde nell' Inverno , nè troppo fredde nell' Estate ; le più basse hanno questo difetto , che il loro gran freddo impedisce , che nell' Estate il vino faccia facilmente la schiuma nei mesi di Luglio , e d' Agosto ; e il loro calore nell' inverno fa i vini grossi . Le cantine poi troppo alte ricevono sovente alcuni raggi del Sole , quando i loro spiragli sono grandi , ed esposti verso il mezzo giorno ; lo che riscalda i fiaschi , gli fa rompere , e fare della deposizione . Seconda , bisogna fare nelle cantine , dove si vogliono mettere i vini nei fiaschi , dei bacini fatti di cemento di tegola battuta con certi vasi , che ricevino il vino , che vi si spande .

Bacini per i vini nei fiaschi.

Questi bacini si fanno di un cemento composto di tegola battuta passata per lo staccio con altrettanta buona calce viva stemperata in pochissima acqua, e battuta a forza di braccia. Bisogna, che abbiano un declivio dolce verso il mezzo, ove si collocano i vasi di calce per ricevere il vino dei fiaschi, che si rompono.

Bisogna stare ben attenti a non servirsi di questi bacini se non in capo a sei mesi, o un' anno, dopo che son fatti; perchè i bacini, fintantochè non hanno gettato fuori il loro umido, sono estremamente caldi, come si è già detto, e danneggiano i fiaschi.

L' utilità di questi bacini non consiste solamente nel raccorre ne i vasi il vino, che altrimenti si perderebbe, e che bisogna votar tutt' i giorni; mentre questo è il minor vantaggio. Il più considerabile si è d' impedire, che il vino cada in terra, ov' egli si riscalda talmente, che ne escono dei vapori, i quali non solamente fanno rompere i fiaschi in gran numero, ma ancora abbruciano lo

spago , quantunque impeciato , e fa scappar fuori il loro turacciolo , cosa che cagiona una perdita considerabilissima di vino . Tre o quattro giorni dopo , che si sono portati giù i fiaschi nella cantina , si deggiono ammassare sopra i baccini coricando essi fiaschi in modo , che il poco voto , che vi si lascia , resti verso il corpo del fiasco , e che 'l turacciolo sia perfettamente bagnato ; si separano gli ordini con certe latte . Non si deono alzare le une sopra le altre più di quattro o cinque ordini ; il di più sarebbe troppo pesante , e schiaccerebbe i fiaschi .

Rimedj per i difetti del Vino .
Per assottigliare il Vino .

Si prendono sei oncie di tartaro rosso di *Montpelier* per assottigliare il vin rosso . Pel bianco uno si serve di tartaro bianco ; si mescola questo tartaro in cinque o sei misure di vin bianco , o rosso , che si vuole assottigliare ; poscia si getta questa mistura nella botte , la quale bisogna ben ruzzolare ; indi si lascia riposare per dodici , o quindici giorni .

Per

Per lo Steffo .

Fate bollire del mele per farne escire la cera , e fatela passare per un panno lino , mettetene tre misure sopra una botte .

Se nell' Estate si teme , che 'l vino si guasti , bisogna gettarvi un pezzo di calce viva .

Per addolcire un Vino aspro , e verde .

Si prende un boccale di Acquavite , e due libbre di mele , che voi stempererete in questa Acquavite ; poi mettete il tutto in una botte , e turatela bene , e non lascerà di venir buono : ma non mancate di far bollire il mele per cavarne la cera , perchè gli darebbe un cattivo sapore .

Per correggere il Vino bianco , rosseggiante ; cioè a dire , che macchia .

Bisogna agitare il vino sulla feccia , e tirarne fuori sette boccali di un barile ,
ne'

ne' quali voi farere disciogliere un pugno di fior di frumento , lo metterete nella botte di vino per lo cocchiame ; aggiugnetevi poscia una coppa di Acquavite , agitate il tutto , e lasciatelo per tre giorni riposare .

*Per ischiarire ogni sorta di Vino ,
eziandio il più torbido , nelle botti .*

Per una botte di vino bisogna prendere sei oncie di Zucchero bianco il più fino ridotto in polvere , nove torli di ova , ed i gusci delle medesime ben tritati , due boccali dello stesso vino , mescolare tutto insieme , poscia metterlo nella botte , e ruzzolarla per quattro minuti ; lasciar riposare il vino per cinque , o sei giorni , e diverrà chiaro come acqua di fontana .

Vi sono differenti altri rimedj per i vini agri , guasti sventati , e muffati . Di questi si possono consultare gli Autori , che ne hanno trattato , e provarli avanti di farne uso . Tutti questi rimedj sono buoni per correggere i difetti del vino , i quali per lo più non sono cagionati , nè provengono da altro , che dalla cattiva maniera di farli . Egli è però

de' Vini .

553

rò vero , che non si dubbita , che ciascuno non sia per preferire quella maniera particolare , che si è descritta nella seconda , e terza parte di questo Trattato .

F I N E .



TA.

TAVOLA

*Delle materie contenute nelle tre Parti di
questo Trattato.*

PARTE PRIMA.

S opra la coltivazione della Vite.	Pag. 481.
Piantazione della Vite.	482.
Qualità della Terre.	ivi
Del Terreno.	483.
Pianta della Vite.	485.
Il Magliuolo.	486.
La pianta con radice.	487.
Il Saeppolo.	488.
La Propaggine.	490.
Poratura della Vite, e tempo in cui deb- be farsi.	492.
Lavoro delle Viti.	495.
L' Abbassamento.	497.
L' Innesto.	ivi
Lo rincalzamento.	499.
Il Concime.	500.
La legatura.	502.
I Pali.	ivi
Modo di succidere la Vite.	505.
	L' Es-

<i>L' Espulsione degl' Insetti .</i>	<u>555</u>
<i>La Chiocciola , o siuvero la Lumaca .</i>	<u>506.</u>
<i>Il Griburi .</i>	<u>507.</u>
<i>L' Asurro .</i>	<u>508.</u>
	<u>510.</u>

PARTE SECONDA.

L <i>A maniera di fare i Vini .</i>	<u>511.</u>
<i>La vendemmia .</i>	<u>ivi</u>
<i>La scelta de' Vendemmiatori .</i>	<u>513.</u>
<i>Falcetti, e Forbici per raccogliere l' Uva .</i>	<u>514.</u>
<i>Il Trasporto delle Vendemmie .</i>	<u>515.</u>
<i>Le Ceste , ovvero B. gonce .</i>	<u>516.</u>
<i>Scelta dell' Uve pel Vino bianco .</i>	<u>ivi</u>
<i>La Pigiatura .</i>	<u>517.</u>
<i>Gli Strettoj .</i>	<u>525.</u>
<i>Modo d' imbottare i Vini .</i>	<u>531.</u>

PARTE TERZA.

I <i>L Governo de' Vini .</i>	<u>534.</u>
<i>Modo di schearire i Vini , e cerchiare le botti .</i>	<u>538.</u>
<i>La scelta delle Cantine pei Vini imbottati .</i>	<u>540.</u>
<i>La Colatura .</i>	<u>ivi</u>
<i>Tempo d' infiascare i Vini schinmossi , e di altre sorti .</i>	<u>541.</u>
<i>La Colla per i Vini .</i>	<u>542.</u>

Qua-

<i>Qualità del fiasco.</i>	544.
<i>Qualità del Turacciolo.</i>	545.
<i>Qualità dello Spago.</i>	ivi
<i>Composizione della Cera.</i>	ivi
<i>La scelta delle Cantine pel Vino schiumo-</i> <i>moso.</i>	548.
<i>Bacini per i Vini ne' fiaschi.</i>	549.
<i>Rimedi per i difetti del Vino, ovvero segre-</i> <i>to per assottigliare il Vino.</i>	550.
<i>Per lo stesso.</i>	551.
<i>Per addolcire un Vino aspro e verde.</i>	ivi
<i>Per correggere il Vino bianco rosseggiante,</i> <i>cioè a dire, che macchia.</i>	ivi
<i>Per ischiarire ogni sorta di Vino ancor il</i> <i>più torbido nelle botti.</i>	552.

